



# Pieczony kurczak z bombą cytrynową

🕒 60–70 Min   

## Przygotowanie

- 1 Osusz delikatnie skórę kurczaka, natrzyj mieszanką przypraw i skrop olejem, a następnie ugotowaną cytryną nadziej kurczaka. Zwiąż kurczaka nitką kuchenną. Piecz kurczaka w naczyniu z pokrojonymi w kostkę warzywami korzeniowymi, czosnkiem, cebulą i bulionem w temperaturze 220°C (428°F) przez 1 godzinę.
- 2 Upieczone warzywa dopraw przyprawą do grilla i oliwą z oliwek i uklóź razem z kurczakiem na osobnej blasze do pieczenia. Gdy kurczak się upiecze, po prostu wyłącz piekarnik i utrzymuj warzywa w ciepłe.
- 3 Soki z kurczaka przecedź przez sito i trzymaj w ciepłe.
- 4 Pokrój kurczaka i podawaj z pieczonymi warzywami i sosem z pieczenia.

## Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

|        |   |
|--------|---|
| 1 szt  | Kurczak około 1.5 kg                      |
| 1 szt  | Organiczna cytryna cała                   |
| 1 szt  | Cebula obrana                             |
| 500 g  | Warzywa korzeniowe (marchew, seler) i por |
| 4 szt  | Ząbek czosnku obrany                      |
| 200 ml | Consommé                                  |
| 1 opak | ♦ Przyprawa do Kurczaka Złocista Skórka   |
|        | Oliwa z oliwek                            |

### For the baked vegetables

|         |   |
|---------|---|
| 2 szt   | Czerwona papryka                        |
| 1 szt   | Cukinia                                 |
| 1 szt   | Bakłażan                                |
| 1       | Garść pomidorki koktajlowe              |
| 1 łyżka | ♦ Grill Klasyczny mieszanka przyprawowa |

