



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 ukłóź 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 Produkte

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 przypraw

