

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Куриные окорочка
3 шт.	Зубчики чеснока
1 шт.	Большая луковица
500 г	Картофель
	Оливковое масло
1 ч. л.	Соль морская
1 щепотка	Перец черный горошек
3 ст. л.	Розмарин нарезанный

Курица с розмарином

50–60 Мин.

Способ приготовления

1. Предварительно нагрейте духовку до 160°C в режиме конвекции.
2. Налейте приблизительно 1 см оливкового масла в глубокую форму, очистите зубчики чеснока и положите их в форму целиком. Нарежьте лук на четвертинки и добавьте в форму.
3. Приправьте окорочка солью и перцем с обеих сторон.
4. Очистите картофель, разрежьте на половинки или четвертинки, обильно приправьте солью и выложите в форму для запекания.
5. Поставьте в духовку и через 15 минут налейте немного воды. Регулярно поливайте соком.
6. Для приготовления курицы потребуется примерно 40–45 минут.
7. За 10 минут до готовности еще раз обильно полейте соком и посыпьте большим количеством измельченного розмарина.

ПОДСКАЗКА: Не добавляйте розмарин раньше, так как он сгорит и оставит сильный горький привкус.