

 Курица с розмарином и жареными овощами рядом с современной упаковкой розмарина.

Курица с розмарином

 50—60 Мин. 

Способ приготовления

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

- 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.

