



## Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| 4 шт.    | Курячі ніжки            |
| 3 шт.    | Зубчики часнику         |
| 1 шт.    | Цибуля, велика          |
| 500 г    | Картопля                |
|          | Оливкова олія           |
| 1 ч. л.  | ♦ Сіль морська йодована |
| 1 щіпка  | ♦ Чорний перець горошок |
| 3 ст. л. | Розмарин різаний        |

# Курка з розмарином

🕒 50—60 хв 🍴🍴🍴

## Приготування

- 1 Розігрійте духовку до 160 °C (347 °F), використовуючи режим конвенційного нагрівання.
- 2 У глибоку сковороду налейте оливкову олію приблизно на 1 см, очистіть зубчики часнику й киньте їх у сковороду цілком. Цибулю наріжте четвертинками й додайте в сковороду.
- 3 Приправте ніжки сіллю та перцем з обох сторін.
- 4 Почистьте картоплю, розріжте на половини або чверті (залежно від розміру), ретельно посоліть і покладіть на сковороду.
- 5 Помістіть у духовку й через 15 хвилин залийте невеликою кількістю води. Регулярно поливайте соком.
- 6 Для приготування курки знадобиться від 40 до 45 хвилин.
- 7 За 10 хвилин до готовності ще раз ретельно полийте й посипте великою кількістю подрібненого розмарину.

**ПІДКАЗКА:** Не додавайте розмарин раніше, оскільки він згорить і залишить сильний гіркий смак.

