

Курка з розмарином

50—60 хв

Приготування

1. Розігрійте духовку до 160 °C (347 °F), використовуючи режим конвенційного нагрівання.
2. У глибоку сковороду налийте 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.

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