



# 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.

## 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

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

