



Опушени пилешки бутчета с картофи

⌚ 60—90 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Пилешки бутчета
600 g	Картофи, с восък
6 с.л.	Зехтин
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

За микса от подправки

1 ч.л.	Кафява захар
1 ч.л.	♦ Морска сол
1 ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
1 ч.л.	♦ Лют кайенски пипер, млян
1 ч.л.	♦ Черен пипер, млян
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули

За салатата от ябълки и целина

2 бр.	Ябълки
1 глава	Целина, малка
50 g	Майонеза
100 g	Заквасена сметана
2 с.л.	Лимонов сок
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

- 1 За да направите микса от подправки: Комбинирайте всички съставки в малка купа. Втрийте подправките в пилешките бутчета с 4 с.л. от зехтина и оставете да се маринуват за през нощта в затворен съд.
- 2 Загрейте фурната на 200°C (356°F).
- 3 Поставете пилешките бутчета в подходящ за фурна съд и печете в продължение на 40 минути на 200°C (392°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната.
- 4 Измийте картофите, нарежете на полумесеци и овкусете със зехтин, морска сол и млян черен пипер. Разпределете върху тава, покрита с хартия за печене, и добавете към пилешките бутчета 30 минути преди да станат готови.
- 5 Обелете целината. Обелете ябълките и премахнете сърцевината им. Рендосайте и двете фино и овкусете с лимонов сок.
- 6 За да направите дресинга за салатата, смесете заквасената сметана и майонезата и добавете сол и пипер на вкус.
- 7 Сервирайте пилешките бутчета с картофите и салатата от ябълки и целина в чинии и се насладете.

