



Сочно пиле с картофи и моркови

🕒 120–140 Минути   

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За маринатата

2 бр.	Лимони
2-3	Стръкчета розмарин
4 скилидки	Чесън
2 L	Вода
5-6 бр.	♦ Черен пипер на зърна
80 g	♦ Сол от Средиземно море

За ястието

1 бр.	Цяло пиле
50 g	Масло, меко
800 g	Картофи
200 g	Моркови
30 ml	Зехтин
100 ml	Бяло вино
1 пакетче	♦ Микс за печено пиле
1 с.л.	♦ Микс за картофи Америка

- 1 Измийте и нарежете лимоните на четвъртинки. Добавете ги в дълбока тенджерка заедно с останалите съставки за маринатата. След като се разтвори солта сложете и пилето, и приберете тенджерата в хладилника за една нощ.
- 2 Загрейте фурната на 175°C предварително. Извадете пилето от тенджерата и го подсушете с кухненска хартия.
- 3 Разбъркайте маслото с микса за печено пиле и намажете пилето. Прехвърлете в тава и опечете за 50 минути, докато подготвите зеленчуците.
- 4 През това време обелете и нарежете морковите и картофите. Разбъркайте зехтина с микса за картофи и овкусете зеленчуците. Изсипете виното в тавата с пилето и добавете зеленчуците около него. Върнете във фурната за още 40 минути.
- 5 След това оставете пилето да изстине за около 10 минути преди да го нарежете, за да съхраните неговите сокове и да остане сочно.

