

## Balsamiczny pieczony kurczak



### BEATRIS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kurczak</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	4 duże ząbki
<b>marynata pikantno-zielona</b>	1,5 łyżki
<b>Przyprawa do mięs Prymat</b>	1 czubata łyżka
<b>miód</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>ocet balsamiczny</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Kurczaka (mój miał ok. 1,70 kg) oczyścić, umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Czosnek przecisnąć przez praskę. Dodać do niego przyprawę do mięs, marynatę, ocet, miód, sól i olej. Wszystko dokładnie wymieszać.
- KROK 2 Przygotowaną marynatą dokładnie natrzeć kurczaka. Miskę z kurczakiem w marynacie przykryć folią spożywczą i odstawić do lodówki na kilkanaście godzin. Ja marynowałam kurczaka ok. 18 godzin.
- KROK 3 Po tym czasie kurczaka ułożyć w naczyniu do zapiekania grzbietem do dołu. Piec w 160 stopniach przez ok. 1 godzinę.
- KROK 4 Następnie kurczaka odwrócić piersiami do dołu i piec kolejną godzinę w tej samej temperaturze.
- KROK 5 Upieczonego kurczaka podzielić na porcje.