

## Kurczak bojowy w piwie



**IZA0823**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>Kurczak (cały )</b>	1 sztuka
<b>marchewka</b>	2 sztuki
<b>dynia</b>	300 g
<b>ziemniaki</b>	400 g
<b>cebula czerwona</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	1 główka
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	1 opakowanie
<b>piwo</b>	1 butelka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 sztuki
<b>oliwa</b>	5 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka myjemy, marynujemy w ziołach prowansalskich oraz oliwie. Dynię, ziemniaki oraz marchewkę myjemy i kroimy w średnie kostki. Cebulę obieramy i kroimy w ćwiartki. Czosnek obieramy z łupiny. Odlewamy połowę piwa do szklanki (później polejemy nim kurczaka). Układamy na butelce kurczaka z połową piwa, na blaszkę wrzucamy warzywa, czosnek, polewamy całość oliwą z oliwek. Wkładamy kurczaka na 220 C pieczemy 15 minut, zmniejszamy temperaturę do 180 C. Polewamy kurczaka piwem co 20 minut do czasu aż się upiecze (około 1,5 h)