

Kurczak na ostro z warzywami



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	3 szt
marchew	2 szt
pasternak	1 szt
seler	1/3 szt
cebula	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
miód	1 łyżka
Sól himalajska różowa drobnoziarnista jodowana Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
majeranek	1 łyżeczka
ziele angielskie	3 kuleczki
kminek	1 łyżeczka mielony
masło klarowane	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Udka przekrajamy na pół, uzyskujemy pałki i podudzia, nacieramy solą, papryką, zostawiam na 2-3h.
- KROK 2 Pozostałe przyprawy mieszamy ze sobą.

- KROK 3 Cebulę szatkujemy w piórka, układamy w naczyniu żaroodpornym i polewamy miodem.
- KROK 4 Marchew, seler i pasternak obieramy i kroimy w paseczki, ja zrobiłam to obieraczką, uzyskując cienkie paseczki. Układamy na cebuli.
- KROK 5 Kurczaka zamarynowanego, obsmażamy na maśle, z każdej strony.
- KROK 6 Obsmażone kawałki układamy na warzywach, posypujemy mieszanką przypraw i zamykamy, wstawiamy do piekarnika na 180st na ok 45min. po tym czasie należy odkryć, by soki odparowały, a wierzch się ładnie zarumienił, zostawiamy jeszcze na 10-15 min. zależy od piekarnika należy pilnować.