

Kurczak paprykowo-ziołowy pieczony z cebulą i marchewką



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kurczak:

ćwiartki z kurczaka 3 sztuki

Przyprawy:

sól 2 łyżeczki

papryka słodka mielona 2 łyżeczki

papryka ostra mielona 1 łyżeczka

zioła prowansalskie 1 łyżeczka

czosnek granulowany 1 łyżeczka

Dodatkowo:

woda 1 szklanka

marchewka 1 sztuka

cebula 1 sztuka

liście lurowe 3 sztuki

Ponadto:

olej 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyć, ja dodatkowo ćwiartki przecinam na dwie części i po osuszeniu dokładnie natrzeć uprzednio wymieszanymi ze sobą przyprawami.

Mięso odstawić do lodówki minimum na godzinę.

Po tym czasie naczynie żaroodporne wysmarować olejem i umieścić w nim cebulę pokrojoną w piórka, a następnie kawałki kurczaka, marchewki oraz listki laurowe.

Całość zalać wodą/bulionem i przykryć folią aluminiową.

Piec w rozgrzanym piekarniku około 70-90 minut - do miękkości.

(Czas pieczenia zależy od wielkości kawałków i od piekarnika.)

Pod koniec pieczenia folię aluminiową ostrożnie usunąć, aby skórka z kurczaka zrobiła się rumiana.