

Kurczak pieczony



KULINARNY SMAK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| kurczak duży | 1 sztuka |
| czosnek | 3 ząbki |
| sól | 1 łyżeczka |
| miód | 1 łyżka |
| sos sojowy | 3 łyżki |
| olej | 2 łyżki |
| musztarda | 4 łyżki |
| przyprawa do kurczaka | 1 łyżka |
| woda | 1/3 szklanki |
| miód | 1 łyżka |
| Papryka słodka mielona Prymat | 1 łyżeczka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka/udka myjemy i osuszamy. W miseczce rozcieramy czosnek z solą i nacieramy kurczaka. Wszystkie składniki marynaty (miód, sos sojowy, olej, musztarda, przyprawa do kurczaka- ja używam złocistej)mieszamy ze sobą i nacieramy kurczaka. Wkładamy do naczynia, przykrywamy i odstawiamy na całą noc do lodówki.

Następnego dnia przygotowujemy glazurę (woda, papryka, miód). Wszystkie składniki glazury mieszamy ze sobą.

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni.

Smarujemy kurczaka z jednej strony połową przygotowanej glazury i wstawiamy do piekarnika na 1 godz. (cały kurczak, jeśli mamy udka to wystarczy na 40 min.), po tym czasie przekreślamy kurczaka na drugą stronę, smarujemy pozostałą glazurą i wstawiamy ponownie do piekarnika na 30 min. (cały kurczak, uda około 20 min.).

