

## Kurczak pieczony z pomarańczą



**DAGMARA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>kurczak</b>              | 1 szt      |
| <b>pomarańcza</b>           | 2 szt      |
| <b>sól</b>                  | 1 szczypta |
| <b>estragon</b>             | 1 łyżeczka |
| <b>Goździki całe Prymat</b> | 3 szt      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka oczyścić i umyć. Pomarańcze wyszorować w gorącej wodzie. Z jednej pomarańczy wycisnąć sok. Kurczaka skropić sokiem pomarańczowym w środku i na wierzchu, oprószyć estragonem Prymat wymieszany z solą i na 1 godzinę włożyć do lodówki. Pozostałą pomarańczę naszpikować goździkami.

Tuszkę nadziać pomarańczą, spiąć szpilką lub wykałaczką, starannie owinąć folią aluminiową i piec około 40 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni Celsjusza. Następnie rozchylić folię, piec mięso jeszcze 15 minut, aby się zrumieniło. Z upieczonego kurczaka usunąć folię i wyjąć pomarańczę, obrać ją i podzielić na części. Kurczaka podzielić na porcje podawać z ryżem, częściami pomarańczy i sałatą.