

Kurczak pieczony z pomarańczą



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt
pomarańcza	2 szt
sól	1 szczypta
estragon	1 łyżeczka
goździki całe	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.