

Kurczak z rękawa



KAROLCIA_ZIP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka całe	3 sztuki
soczysty kurczak z czosnkiem	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka z pałką z kurczaka dzielimy na pałki i udka. Wkładamy do woreczka foliowego, który znajduje się w opakowaniu Soczystego kurczaka z czosnkiem i ziołami. Następnie wsypujemy przyprawę i mieszamy tak, aby części kurczaka obtoczyły się w niej. Worek przekładamy na blaszkę i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 st.C na 60 minut. Po tym czasie rozcinamy worek i pieczemy jeszcze 10 minut. Spowoduje to, że skórka będzie chrupiąca. Z kurczaka wytopi się tłuszcz, którym można polać ziemniaki.