

## KURCZĘ W MIODZIE

### ELIZAT



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kurczę duże</b>	1 sztuka
<b>oliwa</b>	1 szkl.
<b>cebula</b>	3 sztuki
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>Goździki całe Prymat</b>	3 sztuki
<b>marchew</b>	1 sztuka
<b>ocet</b>	1 łyżka
<b>wino białe wytrawne</b>	1,5 szkl.
<b>pieprz</b>	14 ziaren
<b>miód</b>	4 łyżki
<b>sól</b>	- do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek oraz cebulę obrać i posiekać na plasterki.

Marchew pokroić drobno.

Oliwę dokładnie wymieszać z winem i octem, dodać marchew, czosnek, pieprz, marchew, goździki.

Powstałą marynatą zalać kurczaka i odstawić na ok. 4 godziny, obracając co jakiś czas.

Po tym czasie wyjąć kurczaka, odsączyć, nadziać na ruszt i piec obracając przez ok. półtorej godziny.

Miód rozpuścić w małej ilości marynaty.

Często polewać nim kurczaka w trakcie pieczenia.

SMACZNEGO!!!