

Miodowo-majonezowy kurczak pieczony z tymiankiem



JUSTI2401



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

kurczak	2 kg
tymianek	5 gałązek

Marynata

majonez	2 łyżki
miód	2 łyżki
tymianek	1 łyżka
olej	8 łyżek
sól	1/2 łyżeczki
pieprz	duża szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kurczaka dokładnie oczyszczamy, myjemy, osuszamy na papierowym ręczniku. Składniki marynaty mieszamy ze sobą, dokładnie nacieramy kurczaka. Wkładamy na noc do lodówki.
2. Kurczaka układamy w naczyniu żaroodpornym. Na wierzchu kładziemy gałązki tymianku. Pieczemy około 90 minut w 200 stopniach.