

Pieczony kurczak



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak (ok. 1,8 kg)	1
marynata	
czosnku niedźwiedziego	1 łyżka
suszonych pomidorów	1 łyżka
wody	3 łyżki
soli morskiej	1 łyżka
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1/3 łyżeczki
słodkiej papryki	1,5 łyżeczki
lubczyk	1 łyżka
ketchup	3 łyżki
olej	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki marynaty dobrze wymieszać. Kurczaka umyć, pozbawić ewentualnych nieczystości i osuszyć najlepiej ręcznikiem papierowym. Za pomocą pędzla silikonowego lub innego przyrządu nanieść marynatę na całego kurczaka. Tak obsmarowanego kurczaka ułożyć w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym masłem lub margaryną, zakryć pokrywką i wstawić do lodówki na minimum dwie godziny do naciągnięcia kurczaka przyprawami. Po tym czasie kurczaka piec w 160 stopniach przez 120 minut. Gdy ten czas upłynie zdjąć pokrywkę, oblać kurczaka powstałym sosem i piec jeszcze 5 minut aż skórka zrobi się chrupiąca. Podawać z pieczywem lub ziemniakami i surówką.