

## Pieczony kurczak curry



**JUSTI2401**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>kurczak</b>	1 cały
<b>sól</b>	do natarcia

#### Marynata

<b>olej</b>	8-10 łyżek
<b>curry</b>	4 łyżki
<b>przyprawa gyros</b>	4 łyżeczki
<b>pieprz</b>	1/4 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kurczaka nakłuwamy nożem w kilku miejscach i dokładnie nacieramy solą.
2. Składniki marynaty mieszamy ze sobą. Wrzucamy kurczaka i dokładnie nacieramy marynatą (także od środka). Miskę z kurczakiem owijamy folią spożywczą i wkładamy na kilka godzin do lodówki (najlepiej na noc)
3. Kurczaka pieczemy na blaszce wyłożonej folią aluminiową w 200 stopniach przez około półtorej godziny od czasu do czasu podlewając wytwarzającym się sokiem. Smacznego! :)