

Pieczony kurczak z ananase



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1- 1,5 kg
ananas świeży	1/2 sztuki
czosnek	1 ząbek
masło roślinne	2-3 łyżki
natka pietruszki	1 łyżka
ocet winny	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyć, osuszyć i pokroić na porcje. Następnie natrzeć czosnkiem, solą i pieprzem. Podsmażyć na rozgrzanym na patelni maśle. Przełożyć do naczynia żaroodpornego, podlać octem winnym i niewielką ilością wody, posypać ziołami prowansalskimi i podpiec przez około 35 minut. Następnie dodać pokrojonego w kostkę ananasa i podpiekać przez 10- 15 minut. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki. W trakcie pieczenia mięso można polewać sosem z pieczenia. Zamiast octu winnego można użyć wina.