

## Pieczony kurczak z młodymi ziemniakami w raz el hanout



### DOROTA20W



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kurczak</b>	kilka porcji
<b>mieszanka przypraw raz el hanou</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>ziemniaki młode</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka myjemy, nacieramy solą, pieprzem i dużą ilością raz el hanout. Ziemniaki wg upodobania obieramy lub szorujemy, większe z nich rozdrabniamy. Do rękawa do pieczenia pakujemy porcje kurczaka oraz porcję ziemniaków, zawijamy, odkładamy do zamarynowania na kilka godzin do lodówki. Po tym czasie przekładamy do blachy wszystkie zawinięte porcje, wlewamy na spód blachy ok 1 szkl wody ( w zależności od wielkości), wszystko przykrywamy folią aluminiową. Pieczemy ok 1 godz w 180st.