

Rodzinny obiad z nutą czosnku.



MAMYPRZEPIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1,5 kg
pałki z kurczaka	1 kg
surówka	
Czosnek suszony Prymat	
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
Majeranek suszony Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pałki z kurczaka umyj, osusz.
Posyp przyprawą do kurczaka, czosnkiem granulowanym itp.
- KROK 2 Wstaw pałki do rozgrzanego piekarnika [200stopni]
Piecz przez około 40 minut. Chociaż sprawdzaj stopień wypieczenia, żeby mięso się nie spaliło. Po upływie około 20 minut poprzekładaj mięso, żeby opieкло się z 2 stron.
- KROK 3 Obierz ziemniaki. I gotuj je w osolonej wodzie.
- KROK 4 Ziemniaki polej odrobiną tłuszczu z przyprawami które zostały na blaszce po pieczeniu.