

## Kurczak na dziko z garnka rzymskiego :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**5 owoców dzikiej róży ,2 czubate łyżeczki konfitury z czarnej porzeczki**

**½ łyżeczki mielonego pieprzu, 2 marchewki,3 ziela angielskie,2 liście laurowe**

**szczypta soli ,2 cebule,½ szklanki wody**

**Papryka słodka mielona Prymat**

1 łyżeczka

**głóg**

5 szt. (suszony)

**tarnina**

5 szt.

**udka z kurczaka**

4 szt.

**olej słonecznikowy**

2 łyżki

**Owoc jałowca cały Prymat**

1 łyżka (mielony)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z oleju, pieprzu, papryki , konfitury z czarnej porzeczki , mielonego jałowca , szczypty soli zrobić pastę i natrzeć nią przecięte na dwa kawałki uda z kurczaka .Zostawić na 2 godziny w lodówce .  
Garnek namoczyć w wodzie na 15 minut .Cebule pokroić w piórka , a marchew w plasterki . Połowę cebuli z marchewką wsypać na dno Garnka Rzymskiego .Włożyć głóg , tarninę, dziką różę , ziele angielskie , liście laurowe .Na tym położyć kawałki kurczaka , wlać wodę i wsypać resztę cebuli i marchewki. Zakryć garnek. Wstawić do zimnego piekarnika. Nastawić temperaturę na 100 stopni. Gdy osiągnie tą wartość podkręcić na 180 stopni , a następnie na 230 stopni. Piec 50 minut.  
Odkryć garnek , dołożyć marynatę od mięsa , zamieszać i dopiec kurczaka 10 minut tak by wierzch był rumiany .Wyjąć , doprawić sos do smaku .