

Pieczonka



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka	1 kg
ziemniaki	1,5 kg
cebula	2 szt
marchew	2 szt
czosnek	4-5 ząbków
tymianek	1 łyżka
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	1 łyżka
sól, pieprz, papryka do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, umyć i pokroić na pół.

Marchew, cebule i czosnek obrać i pokroić na grubsze części.

Skrzydełka umyć, pokroić w zgięciach a najcieńsze elementy odłożyć i wykorzystać np. do zupy.

Wszystkie składniki wrzucić do miski, dodać pozostałe przyprawy i wszystko wymieszać. Wyłożyć na blachę i odczekać około 15 minut.

Piec w piekarniku nastawionym na 150 stopni 1,5 godziny.