

Kurczak pieczony



ANNA2221

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt
przyprawa \"Kurczę Pieczone\" Prymat	1 szt
rosół z kury Kucharek	1 kostka
mąka	1/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1 kurczaka (ok. 1,5-2 kg) umyć, obficie natrzeć przyprawą „Kurczę Pieczone” Prymat i odstawić do lodówki na 1 godzinę. Mięso piec przez około 1 godzinę na rozgrzanym oleju w brytfannie w piekarniku rozgrzanym do temp. 180°C. W czasie pieczenia podlewać wcześniej przygotowanym z kostki rosółem z kury KUCHARZEK. Po upieczeniu kurczaka powstały sos można zgęścić zawiesiną z mąki i wody. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko, ziemniakami lub kluskami i gotowanymi warzywami.