

## Kurczę z warzywami



### DAREKXXL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                 |          |
|-----------------|----------|
| tuszka kurczaka | 1 szt    |
| czosnek         | 2 ząbki  |
| ziemniaki       | 500 g    |
| pieczarki       | 200 g    |
| pomidory        | 4 szt    |
| oliwki          | 80 g     |
| olej            | 6 łyżek  |
| sól, pieprz     | do smaku |
| bulion warzywny | 6 łyżek  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka natrzeć solą i zmiądzonym czosnkiem. Ułożyć na posmarowanej olejem blasze. Piec ok 15 min. Gdy kurczak się zrumieni podlać bulionem, i piec 30 min, podlewając wytwarzającym się sosem. Ziemniaki obrać. Pieczarki opłukać, pomidory sparzyć ,obrać, pokroić w ćwiartki. Warzywa i pieczarki skropić resztą oleju. Ułożyć obok mięsa w połowie pieczenia. Opruszyć solą i pieprzem, wrzucić oliwki. Wstawić jeszcze do piekarnika i piec 10 min.