

Kurczak z czosnkiem



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt
czosnek	20 ząbki
Przyprawa do kurczaka ziołowa Prymat	1 szczypta
wino białe wytrawne	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka opłukać, osuszyć papierowym ręcznikiem, natrzeć przyprawą ziołową do kurczaka Prymat i odstawić na 30 minut.

Następnie włożyć do brytfanny, obsypać niedobranymi ząbkami czosnku, wlać wino, przykryć i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200 stopni Celsjusza. Po 45 minutach kurczaka odkryć, a po 1 godzinie wyjąć z piekarnika, odstawić na 10 minut i podzielić na porcje. Podawać z ziemniakami z wody lub z tostami z bułki posmarowanymi pieczonym czosnkiem oraz sałatką sezonową.