

Kurczak pikantny na czosnkowo wg Buni:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

8 kawałków udek z kurczaka (4 duże przekrojone na pół lub 8 górnych części)

Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat

1 duża główka czosnku (tak żeby było z 15 ząbków)

1/4 kostki masła (5 dag)

olej

2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka natrzeć pastą zrobioną z przyprawy do kurczaka zmieszanej z olejem i zostawić w lodówce na noc (minimum 2 godziny). Ułożyć w szklanym naczyniu do pieczenia .Czosnek podzielić na cząstki , usunąć wierzchnie łuski i położyć na kurczaku.

Wstawić do piekarnika .Nastawić na 200 * C i piec 1 godzinę - odkryć naczynie i dopiec przez 30 minut aż się zrumieni..

Podawać z ziemniaczkami z wody i sezonową surówką