

Kurczak glazurowany mango



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak

mango

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1 kurczak w całości, 4 średnie mango - użyliśmy trzech owoców, 1 - 2 łyżeczek suszonego tymianku, 3 - 4 łyżek sherry, 3 roztarte ząbki czosnku, sól, pieprz.

SPOSÓB WYKONANIA: Kurczaka natrzeć solą i pieprzem. Obrane mango zmiksować z tymiankiem, czosnkiem i sherry. Masą posmarować kurczaka i piec do miękkości w średnio nagrzanym piekarniku.