Kurczak pieczony z tymiankiem.

OLGA_SK

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kurczak (cały)	1 sztuka
cytryna	1 sztuka
czosnek	1 główka
sól	1 łyżka
pieprz	
masł	3-4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kurczaka dokładnie myjemy, osuszamy ręcznikiem. Nacieramy całego kurczaka solą - na zewnątrz i w środku. Wnętrze kurczaka obficie pieprzymy.
2. Cytrynę kroimy w ćwiartki i wkładamy do kurczaka. Dokładamy główkę czosnku(WAŻNE! Obcinamy końcówkę główki, tam gdzie ząbki się ze sobą stykają - wydzieli wtedy więcej aromatu!) i gałązki tymianku.
3. Masło roztapiamy i polewamy nim kurczaka, którego uprzednio włożyliśmy do naczynia żaroodporego. Kurczaka związujemy, by się nie wyrywał :D
4. Pieczemy kurczaka ok. 1,5 godziny(nawet do 2h - w zależności od wielkości zwierzaka).
5. Po 1 godzince dorzucamy na boki warzywa, bo się upiekły razem z kurczakiem.
6. Gdy całość się upiecze, przykrywamy folią aluminiową i odczekujemy 20-30 minut, by całość przesiąknęła się swoimi aromatami.