

Żeberkowy kurczak



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cały kurczak
sól
pieprz
przyprawa do żeberek z miodem
przyprawa do kurczaka
1/3 szkl. soku pomarańczowego
4 łyż. miodu
3 łyż. oleju

Kurczaka dzielimy na porcje i posypujemy przyprawą do kurczaka. W miseczce rozrabiamy przyprawę do żeberek z olejem, miodem, odrobiną soli, pieprzu i z sokiem pomarańczowym. Marynatą zalewamy kawałki kurczaka. Należy dobrze wymieszać żeby każdy kawałek zamoczył się w marynacie. Odstawiamy do lodówki, najlepiej na całą noc. Pieczemy na złoto z obu stron. Dobrze jest blachę do pieczenia posmarować olejem, żeby mięso nie przywarło.