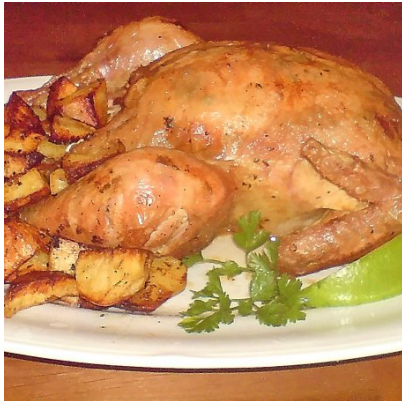


Kurczak pachnący cytrusami i pieczonymi warzywami



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 sztuka
grapefruit	1 sztuka
cytryna	1 sztuka
pomarańcza	1 sztuka
masło	1 łyżka
natka pietruszki	1/2 pęczka
ziemniaki	5 sztuk
marchewka	4 sztuki
seler korzeniowy	1 sztuki
sól	
pieprz	
Przyprawa curry orientalna Prymat	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Kurczaka myjemy, nacieramy solą pieprzem, papryką i curry,
- masło mieszamy z tymi samymi przyprawami dodajemy też startą skórkę z cytrusów i po kilka kropli ich soku oraz pokrojoną nać pietruszki,
- skórę kurczaka delikatnie oddzielamy ręką od piersi, nacinamy nóżki,
- przyprawione masło rozsmarowujemy pod skórą i w nacięciach nóżek,
- kurczaka nadziewamy ćwiartkami owoców
- warzywa kroimy na ćwiartki, większe w ósemki, polewamy oliwą z oliwek, kilkoma kroplami soku z cytrusów posypujemy przyprawami i mieszamy
- do nagrzanego do 200 stopni Celsjusza wkładamy kurczaka na 25 min,
- po tym czasie dokładamy warzywa i pieczemy kolejne 35 min, część warzyw układamy pod kurczakiem (zapobiegają przypaleniu skórki)
- Smacznego

