

Kurczak cytrynowy



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1,5kg cały
2 łyżki oliwy z oliwek	
sól	
cytryna	2
cebula biała	2
cebula czerwona	
czosnek	główka
marchew	2
seler	1/2
olwia do polania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytryny wyszorowałam. Z jednej startam skórkę, wymieszałam z 2 łyżkami oliwy, pieprzem i wysmarowałam kurczka z zewnątrz. Srodek posypałam pieprzem, solą, włożyłam do środka cwiartkę cytryny, 2 obrane ząbki czosnku i 2 cwiartki cebuli. Do tyłka kurczaka włożyłam cytrynę. Związałam nogi nicią. Położyłam kurczaka na blaszce. Obłożyłam warzywami.

Piekarnik rozgrzać do 220 stopni C. Marchewkę pokroiłam na ok. 2 cm kawałki. Cebulę obrałam i pokroiłam na ćwiartki, a główkę czosnku podzieliłam na ząbki, pozostawiając je nieobrane. 2 ząbki obrałam. Seler pokroiłam na kawałki. Cytrynę bez skórki w ćwiartki. Wszystkie warzywa ułożyłam w obok kurczaka.

Włożyłam kurczaka do piekarnika i natychmiast zmniejszyłam temperaturę do 200 stopni C. Polałam z wierzchu odrobiną oliwy. Piekałam przez półtorej godziny, na ostatnie pół godziny przewracając kurczaka. I polewając sosem który się wytworzył.

Po wyciągnięciu z piekarnika pozostawiam na ok. 10 minut, aby mięso odpoczęło i wszystkie soki równomiernie się w nim rozłożyły. Można go w tym czasie okryć kawałkiem folii aluminiowej. Kurczak smaczny aromatyczny pachnący cytrusami.

