

Oliwkowy kurczak



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

- udka z kurczaka 4
- po pół szkl czarnych i zielonych oliwek
- pęczek pietruszki
- oregano
- sól, pieprz ziłowy Prymat
- Papryka słodka mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nastaw piekarnik na 180 st C. Udka wyjmij z oliwy. odetnij pałki. Smaż wszystkie kawałki na patelni z obu stron po ok 5 min. Oliwki odcedź.

Na blasze wyłożonej folią aluminiową połóż kawałki kurczaka. Dodaj oliwki. Podlej resztą oliwy. Piecz ok 30 min w temp 160 st C. Pod koniec pieczenia posyp mięso pokrojoną czerwoną papryką. Podawaj z ryżem, posypane posiekaną natką pietruszki.