

Kurczak w pieczarkach



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka i podudzia kurczaka	1 kg
pieczarki	25 dag
sól	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka z kurczaka umyć i osuszyć, następnie natrzeć je solą, pieprzem i przyprawą do kurczaka. Pieczarki oczyścić i pokroić w plasterki. Kurczaka wstawić do lodówki na co najmniej godzinę. Po tym czasie porcje ułożyć w naczyniu żaroodpornym, posypać je ziołami. Na kurczaku ułożyć pokrojone pieczarki. Kurczaka podlać wodą. Piec pod przykryciem przez około 90 minut w temp. 200 stopni.