kurczak z szałwią

BEATA73

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt.
szałwia	15 listków
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
przyprawa do potraw Kucharek	4 łyzki
czosnek	4 ząbki
cebula biała	2 szt.
bulion	1.5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kurczaka oddziel od kości . Mięso natrzyj przyprawą, czosnkiem. i posyp szałwią.
Przełóż do żaroodpornego naczynia. Połóż na nim pokrojona w ćwiartki cebulę i liście laurowe.polej bulionem i piecz ok. godziny.