# Kurczak z rozmarynem



**HALINA17**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **kurczak** | 1,2 kg |
| **rozmaryn świeży** | 2 łyżki |
| **sok z cytryny** | 2 łyżki |
| **masło** | 4 łyżki |
| **sól do smaku** | |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyć , osuszyć. Natrzeć solą i posiekanym rozmarynem oraz sokiem z cytryny. Ułożyć w brytfannie i posypać wiórkami mocno schłodzonego masła. Wstawić do piekarnika 200 stopni i piec ok 1godziny 30 minut. Często podlewać powstałym sosem.