

kurczak z warzywami na obiad



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	4 sztuka
marchewki	2
cebula	3
ziemniaki	8
czosnek	4 ząbki
przyprawy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaczki pokroić w grubą kostkę, marchewkę w grubsze talarki lub również kostkę. Warzywa te wymieszać i wsypać do naczynia żaroodpornego. Warzywa posypać niewielką ilością jarzynki i w kilku miejscach położyć nieco margaryny. Miesko z kurczaka należy doprawić, solą, pieprzem, przyprawą do kurczaka oraz natrzeć czosnkiem. Położyć na ziemniaczkach i marchewce, a wolne miejsca wypełnić pokrojoną w piórka cebulką. Naczynie należy przykryć pokrywą, ewentualnie folią aluminiową i wstawić do piekarnika. Po ok 60 minutach należy zdjąć pokrywę, przemieszać warzywa i wsadzić do piekarnika, na 30-40 minut, aby skórka stała się chrupka. Smak warzyw nieco podobny do zwyczajowych duszaków:) bardzo pyszne danie:)