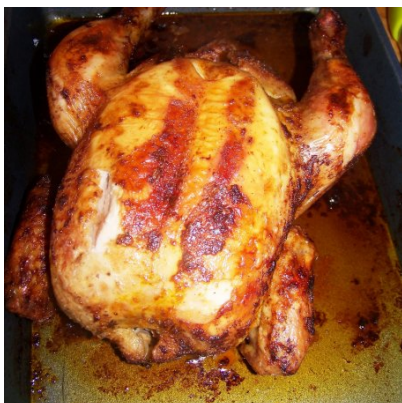


Kurczak pieczony alias



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak

cytryna

główka czosnku

ziemniaki

oliwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciekawy patent palcem należy podważyć skórę na piersi kurczaka, oddzielić ją od mięsa i włożyć pod nią na całą pierś przyprawy oraz kilka ząbków czosnku. Dzięki czemu pierś będzie dobrze przyprawiona.

Do środka wkładamy całą cytrynę (można ją rozciąć) i całą główkę czosnku (można rozgnieść). Środek należy również obsypać wszystkimi przyprawami.

Umieszczamy kurczaka w brytfance, przyprawiamy z zewnątrz, dodatkowo należy skropić całego kurczaka oliwą z oliwek. Wstawiamy kurczaka na 1,5 godziny do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C. Stopień upieczenia sprawdzamy na udku. Jeśli mięso odchodzi od kości można serwować.