

Kurczak pieczony z orzechami, migdałami i rodzynkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak świeży	1,5-2 kilogramy
Przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
masło	3 łyżki
migdały prażone	2 łyżki
orzechy włoskie prażone	
rodzynki sułtańskie	2 łyżki
olej rzepakowy	3 łyżki
Natka pietruszki suszona Prymat	1/2 łyżeczki
miód	2-3 łyżki

Do smaku:

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka natrzeć na zewnątrz i w środku Przyprawą do potraw Kucharek połączoną z olejem i papryką słodką.

Orzechy, migdały i rodzynki wymieszać z masłem i posiekaną natką. Kurczaka wypełnić farszem, przełożyć do żaroodpornego naczynia i piec 1,5 godziny w temperaturze 180°C. Ok. 10 min przed końcem pieczenia warto odkryć naczynie, aby skóra kurczaka stała się złocista i apetycznie przypieczona.

Podawać z ulubioną sałatką oraz ziemniakami z wody.