

Pieczony kurczak z cytryną, ziemniakami i zielonymi oliwkami.



ULCIK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kurczak (cały)	1 szt
ziemniaki	1 kg
oliwki zielone	75 gram
cytryna	1 szt
boczek wędzony	5 dkg
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
pasta pomidorowa	1 łyżka
ocet balsamiczny	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	
rosół z kurczaka	120 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzej piekarnik do 180C. Obrane ziemniaki pokrój w kawałki i włóż je do żaroodpornego naczynia. Rozsyp na nich cebulę, oliwki, plastry cytryny, boczek oraz liście laurowe. Wmieszaj do bulionu pastę pomidorową oraz ocet i polej nimi ziemniaki. Na wierzchu ułóż kawałki kurczaka, skrop oliwą i dopraw solą oraz pieprzem. Piecz przez 50 minut lub do momentu, aż kurczak się zarumieni.

Przełóż kurczaka na ciepły talerz, przykryj folią aluminiową i odstaw w ciepłe miejsce. Zwiększ temperaturę w piekarniku do 200 C i wstaw do niego naczynie z ziemniakami. Piecz przez 10 minut lub do chwili aż ziemniaki będą miękkie. Połóż kurczaka na ziemniakach, jeśli chcesz posyp pietruszką i podawaj.

Ode mnie - uważaj znika od razu ;) czyli udało mi się zrobić zdjęcie po wyjęciu z piekarnika, a potem mogłabym zrobić tylko zdjęciom kosteczek.