

Kurczak z cukinią



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 sztuka
cukinia	1 srednia sztuka
ryż	1 torebka
cebula	1 sztuka
pomidory	3 sztuki
ziemniaki	1 kg
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
olej	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, kroimy w plasterki. Kurczaka nacieramy przyprawami. Z cukini wydrążamy miąższ, siekamy go i mieszamy z ryżem, posiekana cebulą i pomidorami. Doprawiamy, dodajemy 3 łyżki oleju. Tak przygotowanym farszem nadziewamy kurczaka. Przekładamy do naczynia do zapiekania, nacieramy olejem i pieczemy około 1 godzinę w temperaturze 180 stopni.