Kurczak po kornwalijsku z orzechami włoskimi



MARCIN46

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 sztuka
musztarda dijon	2 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
sól	1/4 łyżeczki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1/4 łyżki
oliwa	60 ml
olej z orzechów włoskich	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyć, podzielić na części i umieścić w naczyniu żaroodpornym.

Pozostałe składniki wymieszać razem w miseczce i polać kurczaka i wstawić na 8 godzin do lodówki. Tak się zamarynuje.

Po wyjęciu z lodówki piec 30-40 minut, obracając w trakcie by marynata dobrze przylegała.

Smacznego