

Kurczak pieczony z cytryną i pomarańczą



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kurczak (cały)	1 sztuka
cytryna	1 sztuka
pomarańcza	1 sztuka
ziemniaki	8-10 sztuk
Zioła prowansalskie suszone Prymat	4-5 łyżeczek
czosnek	3 ząbki
cebula	3 sztuki
masło	2 łyżki
sól i pieprz	
bulion drobiowy	0,5 szklanki
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	3 łyżeczki
Sól ziołowa jodowana Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka dokładnie myjemy i nacieramy wewnątrz i na zewnątrz ziołami prowansalskimi i solą ziołową.. Cebulę obieramy i kroimy w ćwiartki, czosnek obieramy i kroimy na połówki oba składniki przyprawiamy solą delikatnie i pieprzem ii wkładamy do środka kurczaka. Cytrynę i pomarańczę sparzmy i kroimy w na pół i w półksiężycy. Wkładamy do środka kurczaka po plasterze pomarańczy i cytryny. Spinamy kurczaka wykałaczkami żeby nie wypadł \"farsz\". Ziemniaki obieramy i kroimy na połówki lub ćwiartki wkładamy do naczynia żaroodpornego i posypujemy przyprawą do ziemniaków (w moim wykonaniu do kombiwaru) na ziemniaki układamy kurczaka piersią do góry. dokładamy pokrojone pomarańcze i cytryny na wierzch kurczaka kładziemy kawałeczki masła. Pieczemy około 1.5 godziny obracając w połowie pieczenia kurczaka na drugą stronę i przemierzając ziemniaki. Jeżeli po tym czasie kurczak jeszcze nie jest upieczony dopiekamy go jeszcze. Podajemy z pieczonymi ziemniakami

