Kurczak cytrynowy

JOLANTA41

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

nieduży kurczak	1,20 kg
cytryna	2 szt
miód	2 łyżki
czosnek	4 ząbki
rozmaryn suszony lub świeży	0,5 łyżeczki
sól i pieprz	do smaku
bulion	1 kostka
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondlu zagotować i podgrzewać przez 5 minut \"miksturę\"z 1 szklanki bulionu,soku z 1 cytryny i miodu. Kurczaka podzielić na porcje, natrzeć solą i skórka otartą z jednej cytryny. Obsmażyć na maśle /lub oleju , lub zmieszać masło z olejem - wtedy się nie przypala a pysznie smakuje/ ze wszystkich stron. Przełożyć na blachę lub do brytfanki, posypać posiekanym czosnkiem, rozmarynem i pieprzem. Wstawić do piekarnika/190 stopni C/ i piec , polewając od czasu do czasu miodowo-cytrynowym sosem.
Gdy kurczak jest już miękki, obłożyć go plasterkami cytryny i przez pięć minut trzymać w gorącym piekarniku.
Najlepiej smakuje z ryżem na sypko i zieloną sałatą.