

## Kurczak

data aktualizacji: 2020.09.13 autor: Redakcja



**Czas przygotowania: 2 godz**

### **Lista składników:**

- 1 cały Kurczak Zagrodowy
- 1 pęczek świeżego oregano
- 1 pęczek świeżego tymianku
- ½ łyżeczki wędzonej słodkiej papryki
- 2 cytryny pokrojone w części
- 2 rozgniecione ząbki czosnku
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 50g masła
- grubo mielony pieprz czarny do smaku
- sól
- Sparzona i starta skórka z 1 cytryny

Kurczaka Zagrodowego umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Następnie delikatnie oddzielić skórę od mięsa na piersiach i udach. Powstałe w ten sposób „kieszenie” natrzeć solą oraz pieprzem, a następnie wypełnić masłem połączonym z czosnkiem oraz świeżymi ziołami.

Tak przygotowanego kurczaka przełożyć do naczynia żaroodpornego, nafaszerować cząstkami cytryny i natrzeć olejem połączonym ze skórką cytrynową, wędzoną słodką papryką oraz solą i pieprzem. Następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec przez około 1,5 godziny aż skórka zacznie się rumienić. Należy pamiętać, aby co 15 minut polewać kurczaka powstałym w trakcie pieczenia sosem.

Do tego samego naczynia żaroodpornego możemy włożyć kilka młodych ziemniaków i piec je razem z kurczakiem.

Aromatycznego kurczaka zagrodowego podawać od razu po upieczeniu z ziemniakami, ulubionymi sałatami i sosem powstałym w trakcie pieczenia.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36562-kurczak>