

Kurczak pieczony

data aktualizacji: 2021.03.04 autor: Redakcja



Składniki

1 duży kurczak około 1,5 kg

kilka gałązek rozmarynu

1 cebula

3 ząbki czosnku

4 łyżki oleju

około 2 łyżeczki soli

1 łyżka majeranku

1 łyżka czerwonej słodkiej papryki

pół łyżeczki czerwonej ostrej papryki

3 listki laurowe

3 ziela angielskie

świeżo zmielony pieprz

Warzywa:

4 marchewki

2 bataty

2 papryki

1 cebula

gałązka świeżego rozmarynu

sól morska

świeżo zmielony pieprz

oliwa z oliwek

Przygotowanie

Kurczaka dokładnie myjemy, osuszamy ręcznikiem, wkładamy do naczynia i smarujemy olejem. Dodajemy sól, przyprawy, rozmaryn i świeżo zmielony pieprz, nacieramy z każdej strony oraz w środku. Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Czosnek obieramy i kroimy na 4 części, a następnie wkładamy do naczynia z kurczakiem. Przykrywamy naczynie folią spożywczą i wkładamy do lodówki na około 2-3 godziny.

Marchewki obieramy i kroimy w słupki, bataty dokładnie myjemy i kroimy jak na frytki, papryki myjemy i kroimy w paski. Warzywa skrapiamy oliwą i przyprawiamy solą, pieprzem oraz rozmarynem. Cebulę kroimy w piórka.

Wyciągamy kurczaka z lodówki, usuwamy liście laurowe i ziele angielskie, a cebulę i czosnek wkładamy do środka. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni, wkładamy kurczaka piersiami do dołu. Po 30 minutach wyjmujemy kurczaka i przewracamy go na drugą stronę, pieczemy około 30 minut, a następnie dokładamy warzywa i pieczemy kolejne 30 minut. Jeśli jest zbyt dużo tłuszczu można odlać część, a następnie dodać warzywa. Kurczaka po upieczeniu odstawiamy na kilka minut, żeby mięso odpoczęło. Podajemy z pieczonymi warzywami.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37909-kurczak-pieczony>