



Dania główne

KURCZAK PIECZONY Z CYTRYNĄ I ZIOŁAMI



SKŁADNIKI

- kurczak (ok. 2 kg)
- 1 kg ziemniaków
- cytryna
- 4 liście laurowe
- 3 gałązki szalwii
- po 2 gałązki rozmarynu, tymianku i natki
- 100 g masła Polskiego Mlekovita
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Kurczaka umyć, osuszyć, natrzeć solą i pieprzem. Odłożyć do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc.
- Zioła opłukać, gałązkę szalwii posiekać. Zagotować osoloną wodę. Wrzucić cytrynę, gotować 10 min, wyjąć, jeszcze ciepłą nakłuć ok. 10 razy. Ziemniaki obrać, umyć, pokroić na cząstki.
- Masło stopić, połową posmarować kurczaka. Nafaszerować 2 liśćmi laurowymi, gałązką szalwii i resztą ziół oraz całą cytryną. Związać nóżki, ułożyć na blasze wyścielonej folią aluminiową.
- Obok umieścić ziemniaki, posypać solą, pieprzem, 2-3 liśćmi laurowymi i posiekaną szalwią, polać resztą masła. Wszystko piec ok. 90 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 st.
- Kurczaka wyciągnąć z piekarnika, ze środka wyjąć zioła oraz cytrynę. Nakryć folią aluminiową, odłożyć na mniej więcej 15 min. Przenieść na półmisek, obłożyć pieczonymi ziemniakami, udekorować szalwią.