



przepisy.pl

Pieczony kurczak z majerankiem i ostrą papryką



Składniki:

- cały kurczak - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- bulion warzywny - 0.5 szklanek
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę do mięs wymieszaj z majerankiem, papryką oraz posiekaną natką. Kurczaka umyj i dokładnie osusz. Następnie natrzyj przygotowaną mieszanką przypraw.
2. Skrzydła wywiń i odetnij nadmiar skóry od strony szyi. Od strony korpusu natnij otwory w skórze i wetknij w nie nogi kurczaka na krzyż.
3. Kurczaka ułóż w naczyniu żaroodpornym, przykryj folią i odstaw do lodówki na pół godziny.
4. Po tym czasie wstaw kurczaka do nagrzanego do 200 stopni C piekarnika, wlej do naczynia bulion i piecz przez 10-15 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 180 stopni C i piecz jeszcze przez półtorej godziny. W międzyczasie kurczaka polewaj naturalnym sosem, który powstaje podczas pieczenia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl