



przepisy.pl

Ćwiartki kurczaka pieczone w rękawie



Składniki:

- kurczak - 1 sztuka
- olej z pestek winogron - 4 łyżki
- papryka słodka - 2 łyżeczki
- kolorowy pieprz - 0.5 łyżeczek
- miód - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżeczka

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



90 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka podzielić na ćwiartki odcinając szyjkę , kuper , nadmiar tłustej skóry przy kuprze .
2. Rozetrzeć olej z pokruszoną mini kostką czosnkową , pieprzem, papryką mieloną , miodem , szczyptą soli , Delikatem w płynie i Przyprawą do złocistego kurczaka .
3. Natrzeć dokładnie ćwiartki kurczaka . Ułożyć w pojemniku i zostawić w lodówce przez godzinę .
4. Włożyć do rękawa do pieczenia .Umieścić na blaszce w piekarniku . Nastawić temperaturę na 180 * C i piec przez godzinę .
5. Wyjąć z piekarnika . Rozciąć rękaw . Zlać tłuszcz z pieczenia . Podawać z sezonową surówką .

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