



przepisy.pl

Kurczak aromatyczno-ziolowy

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz
- tymianek - 1 łyżeczka
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- główki czosnku - 2 sztuki
- koper włoski - 1 łyżeczka
- oliwa
- kurczak - 1 sztuka
- szalwia - 5 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka oczyścić, natrzyj ziołami z solą i pieprzem i odłóż na 30 minut w chłodne miejsce.
2. Następnie włóż kurczaka do brytfanny i wlej na dno 2 łyżki oliwy.
3. Resztą oliwy posmaruj kurczaka.
4. Obsyp go posiekany czosnkiem, przykryj i piecz w temperaturze 200 stopni 70 minut w piekarniku.

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