



przepisy.pl

Kurczak-naturalnie ,że pieczony



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kurczak - 2 kilogramy
- sól - 1 łyżeczka
- sól morską - 1 łyżeczka
- słodka papryka - 1 łyżeczka
- pieprz czarny - 0.5 łyżeczek
- pieprz cayenne - 2 szczypty
- prażona cebulka - 0.5 łyżeczek
- suszony rozmaryn - 0.4 łyżeczek
- kurkuma - 0.4 łyżeczek
- suszona natka pietruszki - 1 łyżeczka
- oliwa - 5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Kupiłam gotowego sprawionego kurczaka. Umyłam go ,osuszyłam papierowym ręcznikiem. Uciełam szyję i końcówki skrzydeł.
2. Wszystkie przyprawy wsypałam do miseczki. Wlałam oliwę i utarłam. Posmarowałam mięso. Nóżki związałam nicią. Odstawiłam na godzinę aby mięso nieco przeszło przyprawami. Po tym czasie kurczaka przełożyłam do natłuszczonego naczynia żaroodpornego i w temp. 190 stopni piekłam 1 godzinę i 45 minut. Od czasu do czasu polewamy mięso powstałym sosem z pieczenia mięsa. Wtedy nie będzie tak suche.

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