



przepisy.pl

## Kurczak pieczony na słoiku



### Składniki:

- kurczak - 1 sztuka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- olej - 3 łyżki
- listki laurowe - 3 sztuki
- ziele angielskie - 3 ziarna
- ziemniaki - 1 kilogram
- czosnek w proszku - 0.5 łyżeczek
- sól

 30 minut  1 osoba  Łatwe

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

### Sposób przygotowania:

1. Łyżkę oleju wlać do małej miseczki. Dodać łyżkę przyprawy, wymieszać. Powstałą marynatą nasmarować kurczaka wewnątrz i na zewnątrz i odłożyć na godzinę do lodówki. Ziemniaki obrać, umyć pokroić na części. Przełożyć do miski, wymieszać z olejem, solą i czosnkiem. Wyłożyć na blachę. Piekarnik rozgrzać do 190 st. C, z włączoną funkcją góra/dół /termoobieg.
2. Do słoika wlać  $\frac{3}{4}$  szklanki wody, dodać liście laurowe, ziele angielskie i łyżkę przyprawy. Nadziać kurczaka na słoik, ustawić na blasze do pieczenia i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 1 godzinę 20 minut, w zależności od wielkości kurczaka. Po 30 minutach od włożenia kurczaka do piekarnika włożyć też blachę z ziemniakami.
3. Upieczonego kurczaka zostawić do lekkiego ostygnięcia. Następnie podzielić na porcje przy pomocy noża do cięcia drobiu. Podawać z pieczonymi ziemniakami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)