



przepisy.pl

Kurczak pieczony z szałwią i cytryną

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cytryna - 2 sztuki
- koper włoski
- szałwia - 16 sztuk
- prosciutto - 8 plastrów
- kurczak mały - 8 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Nagrzej piekarnik do 200 stopni. Przygotuj panierkę z kopru włoskiego.
2. Następnie opłucz kurczaki pod zimną wodą.
3. Cytrynę podziel na 8 kawałków.
4. Do każdego kurczaka włóż część cytryny i dwa liście szałwii, po czym posyp kurczaka panierką. Owiń je paskiem prosciutto, mocując szynkę za pomocą wykałaczki.
5. Ułóż kurczaki w żaroodpornych naczyniach. Piecz około 45 minut. Podawaj z kawałkami cytryny.

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