



przepisy.pl

Kurczak po prowansalsku

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 1 kurczak
- 60 ml białego wytrawnego wina
- 200 ml oliwy
- 6 obranych ząbków czosnku
- 2 gałązki rozmarynu – same igielki
- 2 łyżki listków świeżego estragonu (lub łyżka estragonu suszonego)
- 5 gałązek świeżego tymianku – same listki
- 1 puszka piwa
- 60 ml octu winnego

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

Sposób przygotowania:

1. Najważniejsza w przepisie na KURCZAKA PO PROWANSALSKU jest puszka piwa. Pamiętaj: nie butelka, koniecznie puszka.
2. Najpierw zrób marynatę - zmiksuj wszystkie składniki (bazylię razem z łodyżkami). Marynata jest gotowa, gdy ma jednolitą konsystencję. Teraz przygotuj kurczaka: umyj go i osusz, rozetnij nożem wzdłuż skórę na szyjce, szyjkę wytnij, a skórę pozostaw. Kurczaka włóż do miski, polej marynatą, tak aby był całkowicie przykryty. Teraz szczelnie zawiń miskę przezroczystą folią i wstaw na noc (a przynajmniej na 2 godziny) do lodówki. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni, włącz termoobieg. Otwórz puszkę piwa i odlej 60 ml (to jest około 1/4 objętości puszki), a w to miejsce wlej łyżkę marynaty. Kurczaka wyjmij z miski (marynatę zachowaj) i ostrożnie nadziej na puszkę, tak aby pewnie na niej „siedział”. Ustaw puszkę z kurczakiem na blasze, wsuń do nagrzanego piekarnika. Piecz około 1,5 godziny. W trakcie pieczenia smaruj kurczaka pozostałą marynatą. Parujące piwo nawilża mięso od środka i sprawia, że pozostaje mięciutkie i soczyste. Zrób próbę: jeśli nakłujesz udko wykałaczką i wypłynie przezroczysty sok bez śladu krwi, kurczak jest gotowy. Wtedy wyjmij go z piekarnika i pozostaw na puszcze jeszcze przez 15 minut. Potem delikatnie podnieś kurczaka i usuń puszkę. Uważaj, bo jeszcze jest bardzo gorąca! Kurczaka po prowansalsku możesz także przyrządzić na grillu, pod warunkiem, że masz taki z pokrywą (typu barbecue).

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