



przepisy.pl

Kurczak z boczkiem na butelce



Składniki:

- kurczak - 1 sztuka
- boczek wędzony - 6 plastrów
- majeranek - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie

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

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Świeżego kurczaka (ok. 1,5-2 kg) myjemy, przygotowujemy marynatę z 100 ml oliwy i całego opakowania marynaty do drobiu, smarujemy marynatą kurczaka, faszerujemy plasterkami boczku wędzonego i wstawiamy na 30 minut do lodówki
2. Na blaszce ustawiamy szklaną butelkę całą wypełnioną zwykłą wodą, na którą nakładamy kurczaka w taki sposób by na szyjce butelki opierał się kurczak (butelka jest przełożona dolnym otworem między nogami kurczaka ku górze). Posypujemy go jeszcze majerankiem i robimy 2 "pagony z boczku" boczek wbijamy za pomocą wykałaczek.
3. Tak przygotowanego kurczaka wstawiamy do zimnego piekarnika, pieczemy 1 godzinę w temp. 180-200 stopni C. Po upieczeniu ściągamy kurczaka z butelki i kroimy na kawałki.

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