




przepisy.pl

Kurczak z jabłkami, cytryną i szalwią

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- białe wino - 150 mililitrów
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta
- sól morską - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki
- szalwia - 10 sztuk
- ząbki czosnku zmiażdżone - 3 sztuki
- kurczak bez wnętrzości - 1 sztuka
- jabłko pokrojone na ćwiartki - 1 sztuka
- cytryna przekrojona na pół - 1 sztuka
- ziemniaki obrane, pokrojone w plastry - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Szalwię utrzyj w moździerzu z solą.
2. Kurczaka natrzyj oliwą, a w środku solą i pieprzem.
3. Do środka kurczaka włóż kawałki jabłka i cytryny. Końce nóg zwiąż nicią. Natrzyj kurczaka solą szalwiową.
4. Blachę do pieczenia skrop oliwą i rozłóż na dnie plastry ziemniaków.
5. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni, włóż kurczaka, a po około 10 minutach wlej na blachę 150 ml białego wina.
6. Polewaj mięso płynem z dna blachy co 15 minut. Danie piecz przez 40-60 minut.

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