



# Kurczęta „chorasco”

przepisy.pl

 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 5 sztuk
- sól
- ząbki czosnku - 6 sztuk
- kurczak - 2 sztuki
- białe wytrawne wino - 2 szklanki

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

## Sposób przygotowania:

1. Kurczaka umyj, przygotuj i przekrój na pół.
2. Nóżkę każdej połówki włóż w nacięcie jamy brzusznej.
3. Czosnek zmiażdż i natrzyj kurczaka.
4. Cebule pokrój w talarki i obłóż kurczaka.
5. Zalej winem i pozostaw w chłodnym miejscu na 10 godzin.
6. Po upływie tego czasu usuń cebulę i pozostaw kurczaka na kolejne 10 godzin.
7. Następnie podziel mięso na ćwiartki, nadziej je na rożen i upiecz.

---

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)