



przepisy.pl

Pieczony Kurczak



Składniki:

- kurczak cały - 1 sztuka
- sos sojowy ciemny - 1 sztuka
- majeranek - 1 opakowanie
- imbir - 1 opakowanie
- papryka słodka - 1 opakowanie

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

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pragne podzielić się z wami przepisem na najlepszego na świecie kurczaka pieczonego. Przepis podała mi moja mama i serdecznie wam go polecam. Jest prosty i szybki a daje wspaniały efekt. Pierwszym krokiem jaki należy zrobić to zagotować wodę w czajniku. Między czasie całe kurczaka umyć w zimnej wodzie i osuszyć. Następnie całego kurczaka włożyć do naczynia żaroodpornego. Po zagotowaniu się wody zalać kurczaka wrzątkiem. Nie wylewajcie wody z naczynia z kurczakiem jednak nie powinno być jej za dużo. Powinno być około 1/2 szklanki.
2. Zaraz po zalaniu kurczaka wrzątkiem doprawiamy go i w tym czasie rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni. Kurczaka smarujemy sosem sojowym posypujemy lekko imbirem, trochę więcej papryką słodką mieloną a na sam koniec posypujemy sporą ilością majeranku. Tak przygotowanego kurczaka wkładamy do nagrzanego piekarnika. Moja kurczak piecze się zwykle około 1.5 h musicie sami sprawdzać bo może to trwać nieco dłużej wszystko w zależności od waszego piekarnika. Co 20 lub 30 minut pamiętajcie by podlewać kurczaka wodą która piecze się razem z kurczakiem.
3. Po upieczeniu możemy podawać kurczaka z czymkolwiek chcemy. Kurczak jest w środku soczysty ma bardzo chrupiącą skórę i smakuje niesamowicie. Życzę wszystkim smacznego!!

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