



przepisy.pl

## Pieczony kurczak z szalwią



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kurczak (w całości) - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 2 łyżki
- świeża szalwia - 1 pęczek
- pieprz cayenne - 1 łyżeczka
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- cebula szalotka - 8 sztuk
- sok z cytryny - 2 sztuki
- musztarda - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Przyprawę Knorr wymieszaj z 2 łyżkami wody, sokiem z cytryny, jogurtem, pieprzem, porwanymi liśćmi szalwii oraz musztardą. Przygotowanym sosem zalej kurczaka.
2. Cebule szalotki obierz i przekrój na pół. Kurczaka wraz z całą marynatą przełóż do rękawa do pieczenia. Dodaj cebule.
3. Zamknij szczelnie woreczek i piecz w temperaturze 170°C przez 1,5 godziny. Po tym czasie zwiększ temperaturę do 190°C i piecz przez kolejne 30 minut.

---

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)