



przepisy.pl

Pieczony kurczak z warzywami



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kurczak cały - 1700 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- masło - 100 gramów
- szalotki - 6 sztuk
- cukinia żółta - 1 sztuka
- cukinia zielona - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe - 500 gramów
- cytryna - 2.5 sztuki
- Goździki z Indonezji Knorr** - 6 sztuk
- kilka gałązek tymianku
- kilka gałązek rozmarynu

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka umyj z zewnątrz i w środku a następnie dokładnie osusz papierowym ręcznikiem.
2. Cytryny sparz wrzącą wodą i dokładnie umyj. Z jednej strony otrzyj skórkę.
3. Pokrój cukinię w kostkę i obraną z łupin szalotkę. Pomidorki przekrój na pół.
4. Tymianek i rozmaryn drobno posiekaj. Zioła pomieszaj z masłem, skórką z cytryny i jedną łyżką przyprawy Knorr. Część masła wciśnij, rozprowadzając równomiernie go pod skórkę kurczaka. Pozostałe masło odłóż na bok.
5. Całego kurczaka z zewnątrz i wewnątrz natrzyj pozostałą przyprawą. Sprawi ona, że kurczak po upieczeniu będzie pachniał mieszanką korzennych przypraw, będzie miał złocistą chrupiącą skórkę i będzie soczysty w środku.
6. W żaroodpornym naczyniu umieść pokrojone warzywa oraz połówki cytryn - na nich ułóż kurczaka. Do naczynia dodaj 3 łyżki wody. Całość okryj folią aluminiową i wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na około 60 minut. Po tym czasie zdejmij folię i podnieś temperaturę pieczenia do 200°C. Na kurczaka połóż pozostałe masło i skrop mięso wyciśniętym sokiem z cytryny.
7. Wszystko razem piecz przez kolejne 30 minut, polewając kurczaka z wierzchu wytapiającym się tłuszczem.

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