

Kurczak z czosnkiem i rozmarynem

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257



Aromatyczny kurczak mocno czosnkowy.

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 16 PLN

Potrzebne składniki:

- średni kurczak - 1 szt.
- świeży rozmaryn - kilka gałązek
- sok z połówki cytryny -
- masło - ok 1/2 kostka(i)
- rozmaryn suszony - 1 łyżka(i)
- czosnek - 2 główki
- olej - 3 łyżka(i)
- cebula - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Kurczaka dobrze umyć i osuszyć, natrzeć na zewnątrz i wewnątrz sokiem z cytryny, solą, suszonym rozmarynem i drobno posiekanym czosnkiem (3-4 ząbki). Na łyżce oleju zeszklić drobno posiekaną cebulę i połowę czosnku. za pomocą pędzelka posmarować kurczaka podsmażonymi warzywami. Ułożyć w brytfannie i posypać wiórkami masła. Obok ułożyć pozostałe ząbki czosnku. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około godziny, często podlewać powstałym sosem.

Jak podawać?

Po upieczeniu kurczaka przekładamy na półmisek, obkładamy gałązkami świeżego rozmarynu i upieczonym czosnkiem. Podajemy z ziemniakami i sałatą (np. coleslaw)