



PIECZONY KURCZAK Z ZIEMNIAKAMI

miodowekrolestwo.com

Składniki:

- ok. 1,7 kg kurczak z wolnego wybiegu,
- 700 g umytych, młodych ziemniaków,
- pęczek rozmarynu,
- 1 cytryna,
- 1 główka czosnku,
- 2 łyżki oliwy,
- łyżeczka soli,
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu.

Wykonanie:

1. Cytrynę sparz, pokrój na ósemki, czosnek obierz i podziel na ząbki.
2. Umyte ziemniaki pokrój na równej wielkości kawałki.
3. Kurczaka umyj w zimnej wodzie, osusz ręcznikiem papierowym.
4. Wnętrze kurczaka przypraw odrobiną soli i pieprzu, włóż do środka kilka gałązek tymianku, cytrynę parę ząbków czosnku.
5. Ułóż kurczaka w brytfannie i sznurkiem zwiąż udka, aby mięso zachowało ładny wygląd podczas pieczenia. Wokół kurczaka poukładaj ziemniaki.
6. Przypraw całość solą, pieprzem, pozostałym czosnkiem i skrop oliwą z oliwek. Dodaj parę gałązek tymianku na wierzch.
7. Piecz kurczaka w temperaturze 200 stopni przez pół godziny, potem obróć go na drugą stronę i kontynuuj pieczenie przez kolejne 30 minut. Po tym czasie jeszcze raz obróć kurczaka, przykryj ziemniaki folią, aby nie spiekły się zbyt mocno. Piecz mięso jeszcze 20 minut bez przykrycia, potem zmniejsz temperaturę do 150 stopni, okryj kurczaka folią i piecz go kolejne 40 minut. Łącznie czas pieczenia wynosi 2 godziny.