



Mięso z kurczaka z tymiankiem i cytryną

Autor: Niezapominajka

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miseczki włożyć przeciśnięty przez praskę czosnek, dodać paprykę wędzoną, pieprz cytrynowy, skórkę i sok z cytryny, syrop klonowy i oliwę, wymieszać.

Krok 2

Umyte mięso osuszyć, podzielić na porcje, natrzeć solą i pieprzem.

Krok 3

Dokładnie obtoczyć w przygotowanej marynacie, szczelnie przykryć miskę z mięsem, odłożyć do lodówki na kilka godzin.

Krok 4

Następnie razem z marynatą włożyć do rękawa do pieczenia mięsa. Na wierzchu ułożyć gałązki świeżego tymianku, zawiązać rękaw, włożyć do naczynia żaroodpornego. Nakłuć wykałaczką w kilku miejscach, wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec około 1 godziny.

Krok 5

Po upływie pół godziny przeciąć rękaw, mięso oblać powstałym sosem i ponownie włożyć do piekarnika. Mięso nabierze rumianego koloru i będzie miało chrupiącą skórkę.

Składniki:

0,5 kurczaka

Sól

Pieprz

2-3 gałązki świeżego tymianku

Marynata:

2 łyżki soku z cytryny

3 łyżki syropu klonowego

2 ząbki czosnku

2 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżeczka pieprzu cytrynowego

1 łyżeczka wędzonej papryki

0,5 łyżeczki otartej skórki z cytryny