



Aromatyczne mięso z kurczaka

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mięso z kurczaka umyć, osuszyć, natrzeć solą, pieprzem i zmiażdżonym czosnkiem. Oprószyć ostrą papryką, skropić sokiem z cytryny i oliwą. Włożyć do naczynia żaroodpornego, szczelnie przykryć, pozostawić w lodówce przynajmniej na 1 godzinę.

Krok 2

Następnie na mięso ułożyć pokrojone w wiórki masło, wlać kilka łyżek wody, przykryć i wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika. Piec około 1 godziny.

Krok 3

Do miseczki wlać ketchup, wymieszać z miodem. Posmarować mięso kwadrans przed końcem pieczenia. Upieczone mięso przełożyć do innego naczynia, odłożyć w ciepłe miejsce.

Krok 4

Do sosu w którym piekło się mięso wsypać ugotowane na półmiętko ziemniaki, oprószyć papryką i pieprzem, wymieszać. Włożyć do piekarnika nagrzanego na 200°C, włączyć termoobieg i piec do miękkości i uzyskania rumianego koloru.

Składniki:

3 porcje kurczaka

2 ząbki czosnku

1 łyżka soku z cytryny

¼ łyżeczki ostrej mielonej papryki

1 łyżka oliwy z oliwek

½ łyżki masła łąciate

1 łyżeczka miodu

1 łyżka ketchupu

Pieprz kolorowy, sól do smaku

Dodatki:

Ziemniaki

Sól i pieprz

Papryka mielona