



Aromatyczny kurczak z piekarnika

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Całą tuskę z kurczaka dokładnie umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem.

Krok 2

Natkę pietruszki, szalwię i rozmaryn wymieszać z solą, rozetrzeć, połączyć ze zmielonymi goździkami.

Krok 3

Mięso oprószyć pieprzem, natrzeć przyprawami wewnątrz i zewnątrz, włożyć do rękawa do pieczenia mięsa lub ułożyć w naczyniu żaroodpornym i szczelnie zawinąć folią aluminiową. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 1 godziny w temperaturze 190°C.

Składniki:

1 tuszka kurczaka

3 goździki

1 łyżka posiekanej szalwii

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

1 łyżeczka posiekanego rozmarynu

Sól

Pieprz