



Kurczak z jabłkami i cebulą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **5**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Rozgrzej piekarnik do 200°C. Wyłóż dużą blachę do pieczenia papierem do pieczenia lub nasmaruj ją oliwą.

Krok 2

W dużej misce wymieszaj oliwę z oliwek, miód, rozmaryn, czosnek w proszku, cebulę w proszku, sól i pieprz.

Krok 3

Piersi kurczaka umyj i osusz. Jabłka i cebulę pokrój w plastry.

Krok 4

Do miski z przyprawami dodaj piersi kurczaka, jabłka i cebulę. Dokładnie wymieszaj, aby wszystko równomiernie się pokryło. Wyłóż wszystko na blachę do pieczenia.

Krok 5

Piecz przez 25-30 minut, aż kurczak będzie dobrze upieczony i osiągnie wewnętrzną temperaturę 75°C.

Krok 6

Wyjmij z piekarnika i odstaw na kilka minut przed podaniem. Smacznego!

Składniki:

680 g piersi z kurczaka

2 jabłka

2 cebule

2 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżka miodu

1 łyżeczka świeżego lub 1/2 łyżeczki suszonego rozmarynu

1/2 łyżeczki czosnku w proszku

1/2 łyżeczki cebuli w proszku

1/4 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu