

Aromatyczny kurczak



Autor: **Jagoda50**

Przepisów: **210** Ocena: **13348**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- kurczak, 1
- oliwa z oliwek, 3-4 łyżki
- białe wytrawne wino, szklanka
- pomidory, 4
- czosnek, 5 ząbków
- bazylija, oregano, majeranek, cząber, 1 łyżka
- liść laurowy, 2
- mielona słodka papryka, 1 łyżka
- pieprz, sol, do smaku
- cebula, 1

Sposób przygotowania:

- 1 kurczaka pokroić na kawałki i włożyć do blaszki z oliwą, posolić i posypać pieprzem
- 2 kurczaka zrumienić w temp 200 stopni ,a potem zmniejszyć temperaturę
- 3 do mięsa wlewamy wino,dodać pokrojone pomidory,czosnek,zioła i liście laurowe i cebulę
- 4 kurczaka polewamy wytworzonym sosem i pieczemy jeszcze godzinę
- 5 można dodać zielone oliwki jeśli ktoś lubi (ja nie dodałam bo nie lubię)
- 6 mięso włożyć na talerz ,polać sosem i podawać z pieczonymi ziemniakami i z sałatą

Twoje notatki do przepisu: