

Chrupiący kurczak z piekarnika



Autor: **HabibiChi**
Przepisów: **230** Ocena: **6586**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 6 pałek z kurczaka (2 udka + 2 pałki)
- 6-7 łyżek oliwy
- 2-3 łyżeczki słodkiej papryki
- 2 łyżeczki czosnku
- 1 łyżeczka lubczyku
- 1/2 łyżeczki majeranku
- 1 łyżka miodu
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Do miseczki wlać oliwę oraz miód a następnie dodać wszystkie przyprawy. Części z kurczaka umyć i osuszyć. Obtoczyć w przygotowanej marynacie. Mięso ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Dodać resztą marynaty i odstawić do lodówki na 30 minut. Następnie rozgrzać piekarnik do 210 stopni i piec przez ok. 1h. Aby skórka była chrupiąca po ok 40 minutach należy odstąpić przykrycie naczynia i zostawić je uchylone.

Twoje notatki do przepisu: