

Glazurowany kurczak z pomidorkami

Autor: **kotletto**

Przepisów: 3 Ocena: 100



1-2 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- podudzia kurczaka 5 szt.
- pomidorki koktajlowe 2 gałązki
- cebula 1 szt.
- ziemniaki ok. 400 g
- czosnek 2 ząbki
- bulion warzywny 200 ml
- ketchup 3 łyżki (u mnie heinz łagodny)
- oliwa 3 łyżki
- miód 1,5 łyżeczki
- sos sojowy 2 łyżeczki (u mnie sos sojowy typu japońskiego)
- sól himalajska, pieprz kolorowy grubo mielony
- zioła: estragon, lubczyk, natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Podudzia obmywamy i osuszmy papierowym ręcznikiem, przekładamy do miski, posypujemy solą oraz grubo zmielonym pieprzem. Obieramy ziemniaki, cebulę (kroimy w ćwiartki), czosnek. Przygotowujemy marynatę. Na patelnię dodajemy ketchup, oliwę oraz sos sojowy, podgrzewamy na małym ogniu cały czas mieszając, aż składniki się połączą. Zdejmujemy z ognia, odczekujemy chwilę, aby glazura ostygła i dodajemy miód, ponownie mieszamy do momentu połączenia składników. Ostudzoną glazurą polewamy i nacieramy podudzia. Czosnek drobno siekamy i posypujemy kurczaka. Wszystko ponownie dokładnie mieszamy. Wstawiamy do lodówki na 2 godz.



- 2 Zamarynowanego kurczaka przekładamy do naczynia żaroodpornego, dodajemy ziemniaki i cebulę, posypujemy ziołami, wszystko mieszamy. Piekarnik nagrzewamy do temp. 180 st. C, pieczemy przez ok. 45 min. Po tym czasie dodajemy gałązki pomidorków i zalewamy wszystko bulionem. Pieczemy jeszcze jakieś 20 min. do miękkości mięsa i warzyw.



- 3 Gotowego kurczka podajemy niezwłocznie po upieczeniu:)



Twoje notatki do przepisu: