

Hiszpańska warzywna zapiekanka z kurczakiem



Autor: **oldfork**
Przepisów: **106** Ocena: **1861**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 średnia cebula (kroimy w ósemki)
- 1 średnia czerwona cebula (kroimy w ósemki)
- 50 dag ziemniaków (kroimy wzdłuż na ćwiartki)
- 1 główka czosnku (rozrywamy ząbki ale nie obieramy)
- 8 średnich pomidorów (kroimy na ćwiartki)
- 10 dag chorizo (obieramy ze skórki i kroimy w plasterki)
- 6 pałek (podudzi) z kurczaka
- 8 skrzydełek z kurczaka (odcinamy lotki)
- 1 łyżeczka słodkiej mielonej papryki
- 1/2 łyżeczki suszonego oregano
- 1 zielona papryka (kroimy w paski)
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzewamy do 200 st. C. Na blaszkę wkładamy cebule, ziemniaki, czosnek i pomidory. Oprószamy solą i dużą ilością świeżo zmielonego pieprzu. Pieczemy 20 min. Po tym czasie posypujemy warzywa plasterkami chorizo, mieszamy. Na wierzchu układamy udka i skrzydełka. Ponownie oprószamy solą pieprzem i posypujemy wymieszaną papryką z oregano. Pieczemy kolejne 20 min. Wyjmujemy blaszkę z piekarnika i polewamy udka powstałym sosem. Pomiedzy mięso i warzywa wtykamy paski papryki. Zwiększamy temperaturę piekarnika do 220 st. C i pieczemy ponownie przez 20 min aż zmięknie papryka.
- 2 ...

Twoje notatki do przepisu: