

Kurczak pieczony w oregano



Autor: **pysznie-zdrowo-kolorowo**
Przepisów: **153** Ocena: **4104**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 kurczak o wadze ok. 1600 g
- 4 łyżki siekanego świeżego oregano
- 1 cytryna
- 2 łyżki masła
- 3 łyżki oliwy
- 1 duży ząbek czosnku
- pieprz
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka moczymy w zimnej wodzie przez minimum 2 godziny. Następnie osuszamy. Cytrynę parzymy, wycieramy i ścieramy z niej skórkę. Cytrynę kroimy na pół. Czosnek obieramy i rozcieramy. Do wnętrza kurczaka wyciskamy sok z połowy cytryny, solimy, pieprzymy, dodajemy czosnek oraz 3 łyżki posiekanego oregano. Z zewnątrz skrapiamy sokiem z drugiej połowy cytryny, nacieramy oliwą i miękkim masłem, solimy, pieprzymy oraz obsypujemy resztą oregano. Wyciśnięte cytryny wkładamy do wnętrza kurczaka.
- 2 Kurczaka wkładamy do naczynia żaroodpornego. Wkładamy do nagrzanego do 190 stopni piekarnika. Pieczemy przez 90 minut. Po 45 minutach pieczenia odwracamy na drugą stronę. Na ostatnie 20 minut odwracamy z powrotem. Co jakiś czas polewać powstałym sosem. Po upieczeniu zostawiamy na 5 minut, aby mięso odpoczęło. Usuwamy ze środka cytryny. Podajemy z młodymi ziemniaczkami i surówką.
SMACZNEGO:)

Twoje notatki do przepisu: