

# Kurczak pieczony z ciecierzycą



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2308** Ocena: **51235**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 800 g kurczaka (skrzydełka ,udka itp)
- szklankę ciecierzycy
- 400 g pomidorków koktajlowych
- duży pęczek natki pietruszki
- cebula
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- łyżeczka ostrej papryki
- łyżeczka świeżo mielonego pieprzu
- 4 ząbki czosnku
- 1/2 szklanki oliwy
- sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Do rękawa wlewamy oliwę ,dodajemy namoczoną i osączoną z wody ciecierzycę. Wsypujemy posiekaną natkę pietruszki ,umyte pomidorki koktajlowe ,rozgnieciony czosnek ,pokrojoną w piórka cebulę oraz przyprawy. Kawałki kurczaka myjemy ,osuszamy papierowym ręcznikiem ,dodajemy do ciecierzycy z przyprawami. Starannie mieszamy ,związujemy i wstawiamy na noc do lodówki (ewentualnie na 2 godziny).  
Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 230 °C ,kurczaka razem z przyprawami ,ciecierzycą i pomidorkami przekładamy do naczynia żaroodpornego. Pieczemy 35-40 min

## Twoje notatki do przepisu: