

Kurczak pieczony z ciecierzycą



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2311** Ocena: **51317**



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: