

# Kurczak pieczony z warzywami



Autor: **mimiwiki**  
Przepisów: **542** Ocena: **12902**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 4 kawałki kurczaka (np. udka)
- 5 dużych ziemniaków
- 2 czerwone cebule
- 1 czerwona papryka
- główka czosnku
- sól, pieprz,
- czerwona papryka
- tymianek
- oliwa z oliwek

## Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaki solimy, doprawiamy pieprzem, papryką i tymiankiem. Wkładamy do naczynia żaroodpornego.



- 2 Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę, posypujemy solą i tymiankiem. Przykrywamy nimi mięso. Dodajemy paprykę pokrojoną w kostkę i cebule w ćwiartki. Dorzucamy ząbki czosnku - w łupinkach. Polewamy kilkoma łyżkami oliwy.



- 3 Pieczemy pod przykryciem przez godzinę w temperaturze 180 stopni. Po tym czasie zdejmujemy pokrywkę i odsuwamy warzywa na boki. Pieczemy jeszcze przez 10-15 minut, aż skórka się zarumieni.



- 4 Podajemy kurczaka z warzywami (odsączonymi na papierowym ręczniku z tłuszczu) . Czosnek upieczony w łupinkach możemy wycisnąć nożem i rozsmarować na mięsie- jest pyszny . Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: