

Kurczak w ostro - słodkiej glazurce



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 934

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- podudzia z kurczaka, 4 szt
- musztarda ostro, 4 łyżki
- Miód, 4 łyżki
- sok z cytryny, 1 łyżka
- olej, 1 łyżka
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- pietruszka, 1 peczek

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka oczyszczamy , skórki delikatnie nakrawamy ostrym nożem. Miód mieszamy z musztardą , sokiem z cytryny , olejem i przyprawami.
- 2 Smarujemy dokładnie! mięso.Przykrywamy naczynie folią spożywczą i wstawiamy do lodówki na minimum godzinę.
- 3 wyjmujemy z marynaty i układamy w naczyniu żaroodpornym jedno obok drugiego. Polewamy pozostałą marynatą. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy (często przewracając oraz polewając marynatą) przez około 40 minut, aż będą ładnie zarumienione i chrupiące. Podajemy z ziemniaczkami i ulubioną surówką posypane natką pietruszki. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: