

Pieczony kurczak z pomidorową skórką



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **1947** Ocena: **44369**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1,5 kg kurczak
- Marynata:
 - 250 passaty pomidorowej
 - 2 ząbki czosnku
 - 50 ml oliwy z suszonych pomidorów
 - 1 łyżka soli
 - 1 łyżeczka mielonego pieprzu
 - 1 łyżka suszonej bazylii
 - 2 łyżki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem.

Passatę mieszamy z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, oliwą z suszonych pomidorów, solą, pieprzem, suszoną bazylią i cukrem.

Tak przygotowaną marynatą nacieramy kurczaka, przekładamy do miski i zlewamy pozostałą marynatę. Miskę przykrywamy, wstawiamy na noc do lodówki (min 4 godziny).

Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180°C.

Kurczaka przekładamy na blaszkę (marynaty nie wylewamy), przy pomocy silikonowego pędzelka, smarujemy marynatą, wstawiamy do piekarnika na 15 min.

Po tym czasie, kurczaka obracamy, smarujemy marynatą z drugiej strony.

Czynność tę powtarzamy co 15 min, do całkowitego upieczenia (90 min).

Twoje notatki do przepisu: