





## Ćwiartka z kurczaka marynowana w cydrze

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

ćwiartka z kurczaka - 1 szt.  
cydr - 100 ml  
sos sojowy - 1 łyżeczka  
papryka słodka mielona - 1 łyżeczka  
miód naturalny - 1 łyżeczka

czosnek - 1 ząbek  
olej - 1-2 łyżka  
cebula - 1/4 szt.  
pieprz cytrynowy mielony - 1 łyżeczka  
sól - 0,5 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulę zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Obrany czosnek przecisnąć przez praskę. Do miseczki włożyć cebulę, zmiażdżony czosnek, olej, cydr, miód, pieprz, paprykę i sos sojowy, wymieszać.

**KROK 2:** Mięso umyć, osuszyć, natrzeć solą, dokładnie obtoczyć w marynacie, szczelnie przykryć i odłożyć do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc.

**KROK 3:** Następnie mięso razem z marynatą przełożyć do rękawa do pieczenia mięsa. Zawiązać, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, nakłuć folię wykałaczką w kilku miejscach i włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec około 45-50 minut.

**KROK 4:** Dziesięć minut przed końcem pieczenia rozciąć foliowy rękaw, mięso polać powstałym sosem i ponownie włożyć do piekarnika, żeby mięso nabrało rumianego koloru i miało chrupiącą skórkę.