



Kurczak zapiekany z brzoskwiniami

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#), [zapekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kurczak z rożna (połowa lub 2 udka) -

brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie

cebula - 1 szt.

masło - 2 łyżka

ocet balsamiczny - 1 łyżka

migdały - 5 łyżka

tymianek, sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brzoskwinie odcedzić. Żaroodporną formę wysmarować grubo masłem. Na dnie formy rozłożyć brzoskwinie oraz gałązki tymianku. Cebulę obrać, grubo posiekać. Migdały pokroić w słupki. Wsypać na owoce i przemieszać.

Kurczaka obrać ze skóry, mięso podzielić na kawałeczki. Rozłożyć na przygotowanych składnikach. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 180 st. C. Piec ok. 20 minut. Gotowe danie przełożyć na ogrzany półmisek i trzymać w ciepłe.

Do pozostałego z pieczenia sosu wlać ocet. Podgrzewać, aż płyn odparuje i zgęstnieje. Sosem skropić danie.