




Mięso z kurczaka z wędzoną papryką

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

kurczak - 2 kawałek
Marynata: -
czosnek - 1 ząbek
oliwa - 1 łyżka
sos chili - 1 łyżeczka

papryka wędzona słodka mielona -
0,5 łyżeczka
syrop klonowy - 1 łyżeczka
pieprz, sól - - do smaku
gałka muskatołowa mielona - -
szczypta
masło - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki marynaty oprócz masła, dokładnie wymieszać.

KROK 2: Umyte mięso obłożyć marynatą, przykryć i odłożyć w chłodne miejsce na 2-3 godziny.

KROK 3: Mięso włożyć do naczynia żaroodpornego, na wierzchu ułożyć wiórki masła, podlać odrobiną wody, przykryć i wstawić do piekarnika. Piec w 180 stopniach około 45-50 minut, polewając kilka razy powstałym podczas pieczenia sosem.