





Aromatyczne mięso z kurczaka

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

kurczak - 0,5 szt.

olej - 2-3 łyżka

papryka mielona wędzona - 1 łyżeczka

papryka mielona ostra - - szczypta

przyprawa curry - - szczypta

czosnek - 2-3 ząbek

angielskie ziele mielone - - szczypta

sól - 0,5-2/3 łyżeczka

pieprz - 1/4 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce wymieszać wszystkie przyprawy z olejem i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Mięso umyć, podzielić na porcje, natrzeć przygotowaną marynatą, przykryć i odłożyć do lodówki na ok. 2 godz. (najlepiej na całą noc). Następnie mięso razem z marynatą przełożyć do rękawa do pieczenia, ułożyć w naczyniu żaroodpornym lub brytfannie i wstawić do nagrzanego do 175 stopni piekarnika (z termoobiegiem) lub 190 (bez termoobiegu). Piec około 1 godziny. Kilka minut przed końcem pieczenia można rozciąć folię, żeby mięso się mocniej przyrumieniło i miało chrupiącą skórę.