Ćwiartka z kurczaka pieczona z jabłkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min

1 porcja

Składniki:

- ćwiartka z kurczaka - 1 szt.
- śmietana 12% - 1 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- przyprawa do kurczaka - 1 łyżeczka
- wędzona papryka - 1/2 łyżeczka
- syrop z agawy - 1 łyżeczka
- sok z limonki - 1 łyżeczka
- przyprawa curry - szczypta
- winne twarde jabłko - 1 szt.
- marchewka - 1/2 szt.
- sól, pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

W taki sam sposób można przygotować całego kurczaka. Wówczas mięso należy natrzeć marynatą a wnętrze kurczaka napełnić pokrojonymi jabłkami i marchewką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czosnek przecisnąć przez praskę. Wszystkie składniki marynaty oprócz soli i pieprzu razem wymieszać.

KROK 2: Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, oprószyć solą i pieprzem. Dokładnie obtoczyć w przygotowanej marynacie i odłożyć w chłodne miejsce na kilka godzin.

KROK 3: Marchewkę obrać, pokroić w krążki. Jabłko pokroić w ósemki, usunąć gniazda nasienne, razem z marchewką wsypać do naczynia żaroodpornego.

Na wierzchu ułożyć mięso, zawinąć w folię i włożyć na 1 godzinę do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. 10-15 minut przed końcem pieczenia usunąć folię, aby mięso mięso nabrało rumianego koloru i miało chrupiącą skórkę.