Kurczak pieczony w całości

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- kurczak bio - 1 szt.
- mielone ziele angielskie - 2 łyżeczka
- mielona kolendra - 2 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- czosnek ząbki - 2 szt.
- olej - 4 łyżka
- sos sojowy - 4 łyżka
- piwo jasne - 100 ml

Dodatkowe info:

Kurczak pieczony w całości to zawsze dobry pomysł na obiad, szczególnie ten bardziej wykwintny czy świąteczny.

Nie jest trudny do przygotowania a świetnie się prezentuje.

Do kurczaka możecie użyć swojej ulubionej mieszanki przypraw lub zainspirować się moją propozycją.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z oleju, sosu sojowego i przypraw przygotowujemy pastę.

Kurczaka nacieramy powstała pastą przyprawową.

Kurczaka zostawiamy tak na noc w lodówce do zamarynowania.

Następnego dnia kurczaka wyjmujemy z lodówki, przekładamy do naczynia żaroodpornego, podlewamy piwem.

Pieczemy ok 2 godziny w 190stopniach.

Kurczaka układamy piersiami do dołu zaczynając pieczenie a w połowie czasu przekręcamy mięso na druga stronę, by piekł się piersiami do góry.

Po upieczeniu a przed krojeniem kurczaka odstawiamy na 10 min by mięso odpoczęło.