





Kurczak pieczony w tymianku

 Jadowita

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 4 porcje

Składniki:

filet z kurczaka - 3 szt.

oliwa - 5 łyżka

sól morską - 1/2 łyżeczka

pieprz czarny - 1/2 łyżeczka

kurkuma mielona - 1/2 łyżeczka

kolendra mielona - 1/2 łyżeczka

papryka słodka wędzona mielona -
1/2 łyżeczka

imbir mielony - 1/3 łyżeczka

tymianek suszony - 1 łyżka

czosnek świeży - 3-4 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z kurczaka kroimy w kawałki około 1-1,5 cm grubości.

KROK 2: Do miseczki dodajemy oliwę oraz wszystkie przyprawy za wyjątkiem tymianku i czosnku. Mieszamy.

KROK 3: Kawałki kurczaka dokładnie mieszamy z oliwą i przyprawami.

KROK 4: Tak przygotowanego kurczaka układamy w naczyniu żaroodpornym.

KROK 5: Posypujemy tymiankiem i układamy pokrojone ząbki czosnku. Można ułożyć zioła typu natka pietruszki, gałązki rozmarynu, bazylię.

KROK 6: Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w 180 stopniach przez godzinę.