Kurczak w cytrusach

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

65 min

1 porcja

Składniki:

- kawałki kurczaka (np.: pałki) - 10 szt.
- cytryna - 1 szt.
- pomarańcza - 1 - 2 szt.
- limonka - 1 szt.
- morele suszone - 5-7 szt.
- koper włoski (bulwa) - 1-2 szt.
- nasiona kopru włoskiego - 1/2 łyżeczka
- liście szałwi - 4 szt.
- ząbki czosnku - 4 szt.
- sól - do smaku
- oliwa lub olej do smażenia - trochę
- białe wino (np.: bez siarczynów) - 1 szklanka
- miód (np: pomarańczowy) -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kawałki kurczaka myjemy i osuszamy na ręczniku kuchennym.

KROK 2: Do dużej miski ścieramy skórkę z połowy pomarańczy, cytryny i limonki (skórki możemy również ściąć nożem). Następnie wyciskamy sok z cytrusów do misy, dorzucamy morele (przekrojone na 2 - 3 części), nasiona kopru, liście szałwii, 2 ząbki czosnku (pokrojone), miód i wino.

KROK 3: Mięso marynujemy w zaprawie przez kilka godzin w lodówce. Co jakiś czas można przemieszać marynatę.

KROK 4: Następnie na rozgrzanej patelni podsmażamy wyciągnięte z marynaty mięso (do zarumienienia skórki). Przekładamy do naczynia żaroodpornego lub żeliwnego, dokładamy dwa ząbki czosnku, fenkuły pokrojone na części bez głąbów, morele z zalewy, przecedzoną marynatę i trochę tłuszczu z patelni, solimy i pieprzymy. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni do miękkości kurczaka (ok 40 min). Gdyby sos się zbyt szybko zredukował trzeba dolać 1 szklankę wina i 2 łyżki miodu. Do naczynia możemy dołożyć również inne warzywa aby upiekły się razem z mięsem (cukinie, pomarańcze, pomidorki)