Mięso z kurczaka w maślance i rozmarynie

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- kurczak - 1/2 szt.
- maślanka - 200 ml
- musztarda Dijon - 1 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- rozmaryn siekany - 1 łyżeczka
- oliwa - 2 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżka
- syrop klonowy - 1 łyżka
- papryka słodka mielona - szczypta
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Mięso z kurczaka marynowane w maślance z dodatkiem świeżego rozmarynu jest bardzo kruche, aromatyczne i soczyste.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wlać maślankę, dodać zmiażdżony czosnek, musztardę, sos sojowy, syrop klonowy i posiekany rozmaryn, wymieszać.

KROK 2: Umyte mięso osuszyć, pokroić na porcje, natrzeć solą i pieprzem.

KROK 3: Włożyć do rękawa do pieczenia mięsa, wlać marynatę, dokładnie wymieszać, pozostawić na noc w lodówce.

KROK 4: Następnego dnia mięso wraz z marynatą ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Oprószyć mieloną papryką i skropić oliwą.

KROK 5: Podlać odrobiną wody, przykryć i włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika, piec około 50-60 minut.

Po upływie pół godziny mięso odkryć, oblać powstałym sosem i pozostawić w piekarniku aby nabrało rumianego koloru.