Mięso z kurczaka w pomarańczach

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- kurczak - 0,5 szt.
- sok z pomarańczy - 5-6 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- imbir mielony - 0,5 łyżeczka
- ocet ryżowy - 1 łyżka
- wędzona papryka mielona - 1 łyżeczka
- papryka ostra mielona - słoik
- oliwa - 2 łyżka
- rozmaryn - szczypta
- masło - 1 łyżka
- pomarańcza - 0,5 szt.
- Pieprz kolorowy - do smaku
- sól - do smaku

Dodatkowe info:

Mięso z kurczaka marynowane w przyprawach, upieczone z pomarańczą ma chrupiącą skórkę, jest przepyszne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, podzielić na porcje, natrzeć solą i kolorowym pieprzem.

KROK 2: Czosnek przecisnąć przez praskę, włożyć do miski. Dodać mielony imbir, rozmaryn, sok z pomarańczy, oliwę, sos sojowy, ocet i mieloną paprykę, wymieszać.

KROK 3: Przygotowane mięso włożyć do naczynia żaroodpornego, obłożyć marynatą, przykryć i pozostawić w chłodnym miejscu na 3-4 godziny.

KROK 4: Następnie na mięsie ułożyć pokrojone w wiórki masło.

KROK 5: Obłożyć plasterkami pomarańczy, podlać odrobiną wody. Przykryć i wstawić na około 50 minut do nagrzanego do 190 stopni piekarnika.

Po upływie pół godziny z mięsa usunąć

pokrywkę i przełożyć na bok plasterki pomarańczy. Naczynie ponownie włożyć do piekarnika i piec aby mięso nabrało rumianego koloru i uzyskało chrupiącą skórkę.