





Mięso z kurczaka w skorupce z ajwaru

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mięso z kurczaka - 0,5 szt.
ajwar - 3 łyżeczka
musztarda miodowa - 1 łyżka
czosnek - 2 ząbek

imbir starty - 1 łyżeczka
masło klarowane - 1 łyżka
sól - 1 łyżeczka
pieprz czarny mielony - 0,5 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę. Ajwar wymieszać z musztardą, imbirem i czosnkiem.

KROK 2: Mięso umyć, podzielić na porcje, dokładnie osuszyć ręcznikiem papierowym, natrzeć solą i pieprzem

KROK 3: Mięso ze wszystkich stron obtoczyć w marynacie, włożyć do miski, szczelnie przykryć folią, odłożyć na 3-4 godziny do lodówki.

KROK 4: Następnie przełożyć do rękawa foliowego, ułożyć w naczyniu do pieczenia, skropić rozpuszczonym masłem, zawiązać rękaw, w folii wykałaczką zrobić kilka otworków. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika z funkcją góra i dół i piec około 50-60 minut.