Mięso z kurczaka z bałkańską przyprawą

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

- kurczak - 1/2 szt.
- śmietana 18% - 100 ml
- olej czosnkowy - 2 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- papryka wędzona - 1 łyżeczka
- przyprawa bałkańska - 1 łyżeczka
- majeranek suszony - 1/2 łyżeczka
- pieprz cytrynowy - 1/2 łyżeczka
- sól - do smaku

Dodatkowe info:

Mięso z kurczaka marynowane w przyprawie bałkańskiej z dodatkiem czosnku i wędzonej papryki jest bardzo smaczne, soczyste z chrupiącą skórką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miseczki włożyć śmietanę, dodać przyprawę bałkańską, paprykę, olej, przeciśnięty przez praskę czosnek i majeranek, wymieszać.

KROK 2: Umyte mięso osuszyć papierowym ręcznikiem, podzielić na porcje, oprószyć solą i pieprzem cytrynowym. Dokładnie obtoczyć w marynacie, przykryć i odłożyć w chłodne miejsce na 1-2 godziny.

KROK 3: Następnie razem z marynatą przełożyć do rękawa do pieczenia mięsa, ułożyć na blaszce.

Folię w kilku miejscach nakłuć wykałaczką.

Blaszkę z mięsem włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 50-60 minut. 15 minut przed końcem pieczenia rozciąć rękaw, włożyć ponownie do piekarnika żeby na mięsie powstała chrupiąca skórka.