



Pieczony kurczak curry



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

kurczak ekologiczny - 1 szt.
pasta curry - 2 łyżka
ziemniaki - 500 g
olej rzepakowy - 2 łyżka

czosnek - 2 ząbek
kukurydza kolba lub inne warzywa -
1 szt.
masło - 1 łyżka
sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kurczaka przecinamy na pół. Obie tuszki smarujemy pastą curry, delikatnie oprószamy solą. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i odstawiamy na 20 minut do zamarynowania. Obieramy ziemniaki, kroimy na kawałki. Czosnek przepuszczamy przez prasę i dodajemy do 2 łyżek oleju, doprawiamy solą i nacieramy marynatą ziemniaki. Układamy obok kurczaka. Nastawiamy piekarnik na 200 stopni i pieczemy ok 60 minut. Kukurydżę przecinamy na mniejsze części, smarujemy masłem i owijamy folią. Pieczemy obok kurczaka.