





Złoty kurczak pieczony z czosnkiem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

kurczak pokrojony na kawałki - 1 szt.

przyprawa do złotego kurczaka - 1-2 łyżeczka

oliwa - 2-3 łyżka

masło - 1 łyżka

czosnek - 1 szt.

dynia piżmowa mała - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W naczyniu do zapiekania rozłóż na dnie pokrojoną w dużą kostkę dynię. Posól ją i posyp z wierzchu przyprawą do złotego kurczaka. Następnie wymieszaj 2-3 łyżki oliwy, 1 łyżkę masła i 1-2 łyżki przyprawy do złotego kurczaka. Natrzyj mieszanką kawałki mięsa, przełóż do naczynia i dodaj przekrojony na pół czosnek i piecz około 50- 60 minut w 190°C.