

Opiekany kurczak w sosie cytrynowym

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Z frytkami to niebo w buzi.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1 szt.
- sól i pieprz - 1 szczypta(y)
- czosnek - 2
- sok z cytryny - 1/2 szt.
- oliwa lub masło - 1 szt.

Etapy przyrządzenia:

1. Sól, pieprz, sok i czosnek mieszamy na pastę.
2. Natrzeć pastą kawałki kurczaka, odstawiamy na 2-3 godz.
3. W małym garnuszku mieszamy sok, oliwę, dodajemy sól, gorczycę; pieprz, tymianek i gotujemy na małym ogniu przez 2 min.
4. Kurczaka smarujemy oliwą lub masłem i pieczemy na ruszcie elektrycznym w temperaturze około 200°C.
5. Podczas pieczenia kilkakrotnie obracamy kurczaka, polewamy sosem. Pieczemy na złoty kolor.

Smacznego!

Jak podawać?

Podawać z frytkami lub ryżem ugotowanym na sypko i mieszana sałatka.

Uwagi:

UWAGA:

Sos :

- 1 łyżka soku z cytryny lub rabarbaru
- 2 łyżki oliwy lub oleju jadalnego
- 1/2 łyżeczki zmielonej gorczycy (dowolnie)
- 1 łyżeczka posiekanego świeżego tymianku lub 1/2 łyżeczki suszonego
- sól i pieprz do smaku