

# PIECZONY KURCZAK

Przepis dodany przez użytkownika robaczek



OK

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- kurczak - 1 szt.
- cytryna - 1 szt.
- masło - 20 g
- oregano - szczypta(y)
- sól, pieprz -

## Etapy przyrządzania:

1. Wyciskamy sok z cytryny i nacieramy nim kurczaka na zewnątrz i od środka. Solimy, pieprzymy i posypujemy oregano. Zawiązujemy nogi i smarujemy całego kurczaka masłem. Położyć kurczaka na siatce z piekarnika, żeby sok ściekał do naczynia pod spodem. Piec kurczaka 1 godz w 190 stopniach. Cały czas polewając sokiem, żeby nie wysechł. W razie czego obracamy kurczaka. Wyciągamy kurczaka. Do zebranego soku, wsypujemy sól, pieprz, wlewamy trochę wody i robimy sos.

Kurczak kg □ pieczenie □ □ temperatura  
500 gr □ □ 1 do 1 &#188; h □ □ 180  
1,200-1.400 □ □ 1 do 1 &#188; h □ □ 190  
1,500-2 □ □ 1 &#188; do 2 h □ □ 190  
2,200-2,500 □ □ 1 &#189; do 2 h □ □ 190

podajemy z makaronem lub ziemniakami