Kurczak pieczony w pomarańczach, imbirze i cytrynie

Przepis dodany przez użytkownika amif

ciekawe połączenie drobiu, owoców i przypraw wschodnich

Czas przygotowania: 180 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- 1 surowy kurczak -
- 1 cytryna -
- 1 cytryna pokrojona w ćwiartki -
- 1 pomarańcza pokrojona w ćwiartki -
- 3 łyżki świeżo posiekanego imbiru -
- sól i świeżo mielony czarny pieprz -
- 5 łyżek oliwy z oliwek -
- 4 łyżki soku z cytryny -
- 125 ml soku z pomarańczy -
- 3 łyżki miodu -
- cząstki pomarańczy do ozdoby -

Etapy przyrządzania:

1. Nacieramy kurczaka samą ćwiartką cytryny, a następnie mieszaniną soku z cytryny i pomarańczy z dodatkiem łyżki imbiru. Ćwiartki cytryny i pomarańczy wkładamy do środka kurczaka. Kurczaka solimy i posypujemy pieprzem. W oddzielnej misce mieszamy oliwę z sokiem z cytryny, pomarańczy, miodem i dwiema łyżkami imbiru. Kurczaka wkładamy do rozgrzanego do 180 ºC piekarnika. Podczas pieczenia kilkukrotnie podlewamy kurczaka przygotowanym sosem. Pieczemy ok.1 godziny. Przed podaniem ozdabiamy potrawę pomarańczami