

Roladki z kurczaka

Przepis dodany przez użytkownika ds



Pieczone kawałki kurczaka z pomidorami, ziemniakami, z nutką cytrynową a wszystko to w godzinę.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Roladki, filety lub inne kawałki z kurczaka - 1 kg
- Przecier pomidorowy - 2 łyżka(i)
- Jogurt naturalny - 2 łyżka(i)
- Pomidorki koktajlowe -
- Oliwki -
- Cebula - 2-3 małe szt.
- Czosnek - 5
- Boczek - 15 dag
- Sól, pieprz -
- Papryka słodka - 1 łyżeczka(i)
- Sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- Oliwa - 1 łyżka(i)
- Ziemniaki - 3-4 szt.
- Tymianek suszony - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mięso opłukać, osuszyć i pokroić na mniejsze kawałki. Ziemniaki obrać i pokroić w dużą kostkę. Cebulę pokroić w ósemkę. Czosnek obrać i lekko rozgnieść nożem. Wszystko wrzucić do dużej miski, dodać przecier pomidorowy, tymianek jogurt, pokrojony w dużą kostkę boczek, czosnek, sok z cytryny, sól i pieprz i dobrze obtoczyć w marynacie. Następnie przełożyć zawartość miski na dużą brytfankę lub jakiegokolwiek naczynia do zapiekania, wysmarowane oliwą, wrzucić oliwki i piec w piekarniku w 170st przez ok. godzinę, aż ziemniaki i mięso będą miękkie. Na 20-30 min. przed zakończeniem pieczenia wrzucić pomidory.