

Furno

Przepis dodany przez użytkownika asia_bejbsu



Przepyszny kurczaczek z ziemniaczkami

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- kawałki kurczaka (pałki, udu, skrzydełka) - 8
- ziemniaki - 50 dag
- przyprawy - 1 szczypta(y)
- oliwa - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Mięso przyprawiamy ulubionymi przyprawami do smaku. Odstawiamy na ok.30minut na bok.
Ziemniaki obieramy i kroimy na ćwiartki.
Błachę smarujemy oliwą. Resztą polewamy ziemniaki i mięso, gdy wszystko wyłożymy razem na blachę. Na blachę wlewamy wodę na wysokość ok.2mm. Ziemniaki posypujemy solą.
Wszystko pieczemy w piekarniku przez ok.1h w temp. ok. 180st.. Gotowe, gdy ziemniaki zaczną mięknąć i mięso będzie brązowe.

Smacznego ;)

Uwagi:

duża blacha do piekarnika

Jeśli ktoś ma piekarnik z funkcją grill to na około 20minut przed wyjęciem z piekarnika włączamy tę funkcję. Wtedy mięso i ziemniaki jeszcze bardziej się przyrumienią ;)