

AROMATYCZNY KURCZAK ZAGRODOWY PO PROWANSALSKU PIECZONY Z WARZYWAMI

2,5 godziny

Lista składników:

1 Kurczak Zagrodowy o wadze ok. 1,5 kg

4 plasterki cytryny

2 duże ząbki czosnku

3 łyżeczki ziół prowansalskich

2 gałązki tymianku

2 łyżki masła

słodka papryka mielona

sól

świeżo zmielony pieprz

DODATKOWO:

250 g brokołu

1/2 czerwonej papryki

1/2 żółtej papryki

200 g pieczarek

9 średnich ziemniaków

2 średnie marchewki

3 łyżki oleju

1,5 łyżeczki ziół prowansalskich



Piekarnik nagrzej do temperatury 180 stopni C.

Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia.

Umytego dokładnie kurczaka osusz ręcznikiem papierowym. Odkrój szyjkę i kuper.

Natrzyj go z zewnątrz i wewnątrz solą i pieprzem, a następnie masłem. Czosnek przeciśnij przez praskę i ponownie natrzyj całego kurczaka.

Środek kurczaka natrzyj ziołami prowansalskimi, wsadź plasterki cytryny oraz gałązki tymianku.

Teraz posyp kurczaka ze wszystkich stron słodką papryką oraz ziołami prowansalskimi. Tak przygotowanego kurczaka ułóż na środek blachy.

Brokoły pokrój na różyczki, papryki w większą kostkę, pieczarki na ćwiartki, ziemniaki w ósemki, a marchewki w grubsze plasterki. Wrzuć warzywa do miski, dolej olej i posyp ziołami prowansalskimi. Całość dokładnie wymieszaj. Ułóż warzywa równomiernie wokół kurczaka.

Piecz kurczaka przez około 2 godziny. Pół godziny przed końcem pieczenia otwórz piekarnik i polej kurczaka sosem, który utworzył się podczas jego pieczenia. Dzięki temu skórka będzie chrupiąca.