

KURCZAK Z WARZYWAMI I CHORIZO

1 godz

Lista składników:

1 mała cukinia

1 średnia cebula

1 średnia czerwona cebula

1 zielona lub żółta papryka

½ łyżeczki papryki słodkiej wędzonej

½ łyżeczki suszonego oregano

500 g młodych ziemniaków

75 g chorizo

8 nadudzi z Kurczaka Zagrodowego

8 średnich pomidorów

8 ząbków czosnku

sól i mielony pieprz



Włącz piekarnik i ustaw go na 200 stopni C. Do dużej formy do zapiekania wyłóż cebulę, ziemniaki, czosnek i pomidory, solidnie dopraw solą i pieprzem i przemieszaj. Włóż do piekarnika i zapiekaj przez 20 minut. W międzyczasie natnij w najgrubszych miejscach mięso kurczaka i natrzyj solą i pieprzem. Wyjmij naczynie z warzywami z piekarnika i wymieszaj z chorizo. Na wierzch wyłóż kurczaka i posyp całość papryką i oregano. Dopraw odrobiną soli i włóż do piekarnika na 20 minut.

Ponownie wyjmij naczynie z kurczakiem z piekarnika, przechyl je i polej kurczaka zbierającym się sosem. Dodaj paprykę i cukinię i delikatnie wymieszaj. Zwiększ temperaturę w piekarniku do 220 stopni C i włóż kurczaka na kolejne 20 minut, aż warzywa zmiękną a kurczak pięknie się zarumieni. Smacznego!

<http://karmelowy.pl/lekki-kurczak-zagrodowy-pieczony-z-warzywami-i-chorizo-skinny-chicken-baked-with-vegetables-and-chorizo/>