

NOGI Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO PIECZONE Z CYTRYNĄ, TYMIANKIEM I ZIEMNIAKAMI HASSELBACK

1,5 godziny

Lista składników:

1 kg nóg z Kurczaka Zagrodowego
2 łyżeczki oleju
1,5 dużej cytryny
1 główka czosnku
2 ząbki czosnku
3 łyżeczki tymianku suszonego
2 – 3 łyżeczki papryki słodkiej mielonej
2 łyżeczki suszonej bazylii
sól i pieprz do smaku
kilka łyżek oliwy
8 średnich ziemniaków
2 łyżeczki tymianku suszonego
sól i pieprz do smaku
1 łyżka oliwy



Umyte i osuszone nogi Kurczaka Zagrodowego natrzyj olejem, solą, pieprzem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, tymiankiem, papryką mieloną i bazylią.

Cytrynę pokrój w plasterki.

Nogi przełóż do naczynia żaroodpornego i obłóż je plasterkami cytryny.

W ziemniakach zrób ostrym nożem pionowe nacięcia o grubości 2 – 3 mm (nie krój do końca) i posyp solą oraz pieprzem. Ziemniakami obłóż nogi kurczaka.

Piecz całość w temperaturze 200 stopni C przez 30 minut. Po tym czasie wyjmij naczynie i posmaruj ziemniaki olejem i posyp tymiankiem. Piecz dalej potrawę przez kolejne 25 – 30 minut, podlewając nogi pod koniec pieczenia powstałym sosem.