

Podudzia kurczaka z warzywami

Składniki na kurczaka:

- 8 - 10 szt. podudzi kurczaka
- 1 łyżeczka papryki ostrej
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka majeranku
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka soli
- 6 łyżek oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka musztardy
- 1,5 łyżki octu balsamicznego

Składniki na marchewkę:

- 2 marchewki (około 200 g)
- szczypta soli

Składniki na ziemniaki:

- 1 – 1,5 kg ziemniaków
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 0,5 łyżeczki bazylii

Wykonanie:

Kurczaka najlepiej zamarynować dzień wcześniej, ale minimum 60 minut przed pieczeniem, żeby podudzia przeszły przyprawami. Ziemniaki i marchewkę przygotowujemy tuż przed pieczeniem.

Marynata

Do miski dajemy wszystkie przyprawy do marynaty i wszystko dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy podudzia i mieszamy. Obracamy je, żeby kurczaka dokładnie obtoczyć w marynacie. Miskę przykrywamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki, na minimum 60 m minut. A najlepiej na 24 godziny.

Marchewka

Marchewkę obieramy, myjemy i tniemy na grube plasterki. Lekko solimy i mieszamy. Marchewkę nie doprawiamy niczym, ponieważ przejdzie ładnie smakami z kurczaka.



Ziemniaki

Ziemniaki obrane i umyte osuszamy. Posypujemy solą i mieszamy. Posypujemy bazylią i ponownie mieszamy, żeby oregano dobrze rozprowadzić po ziemniakach. Na koniec posypujemy słodką papryką i ponownie wszystko mieszamy.

Foremkę do pieczenia ciasta lub naczynie żaroodporne, o wymiarach około 24x36 cm, smarujemy dobrze olejem rzepakowym. W blaszce w odstępach układamy podudzia, a w odstępy wciskamy ziemniaki i marchewkę.

Pieczemy w temperaturze 200°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 1 godz. 30 minut. Jeśli góra zacznie za bardzo się przypiekać można blaszkę przykryć folią spożywczą.

Po upieczeniu wyciągamy z piekarnika i możemy jeść!

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

