



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Limonkowy kurczak z papryką .

Ma bardzo chrupiącą skórkę .

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- kurczak, 1.8 kg
- sól, 1 łyżecz.
- pieprz, 1 łyżecz.
- curry, 1 łyżecz.
- limonka, 1 szt.
- pieprz czerwony, 3 szt.
- ryż , 10 dag
- cukinia, 1 szt.
- chilli, 2 szt.
- jajka, 1 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.

Sposób przygotowania:

1 . Z limonki zetrzyj skórkę , wyciśnij sok . Skrop kurczaka , natrzyj przyprawami , polej oliwa . Odstaw na 2 godziny . 2 . Farsz : ryż ugotuj . Papryki , cukinię i chili oraz czosnek pokrój , przesmaż na oliwie . Dodaj ryż , przypraw . Farszem napełnij kurczaka , zszyj . Włóż do rękawa piekarniczego . Piecz około 90 minut w temperaturze 190 stopni C . Przed końcem pieczenia rękaw odchyl .

