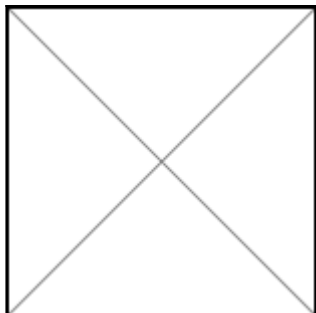




Tekst i zdjęcie: **Marta** - Kucharz (514)

Drobiowy Rozbójnik

Kurczak po myśliwsku

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- uduki drobiowe, 4 szt.
- rozmaryn, 2 szt.
- ziemniak, 700 g
- papryka czerwona, 1 szt.
- papryka zielona, 1 szt.
- oliwa z oliwek, 4 łyżk.
- sól kuchenna, 0 uncja
- mielony pieprz, 0 uncja
- papryka ostra, 0 uncja
- olej, 0 uncja

Sposób przygotowania:

Udka umyć zimną wodą i wysuszyć. blachę nasmarować olejem i ułożyć udka. piekarnik rozgrzać do temp. 200. rozmaryn umyć, otrzepać z wody, oberwać z niego listki i drobno posiekać. ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę. paprykę umyć, oczyścić i pokroić na szerokie paski. warzywa położyć wokół udek, całość doprawić solą i połową rozmarynu. oliwę wymieszać z resztą rozmarynu, solą i pieprzem, polać nią udka. Całość oprószyć papryką i zapiekać na środkowej półce piekarnika przez około 50 minut. termoobieg - 180 stopni.

