



Tekst i zdjęcie: **niesia** - Kuchcik (195)

Kurczak pieczony w pomidorach

Kurczak z różną w urozmaiconej postaci.

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- kurczak, 1 szt.
- cebula, 2 szt.
- czosnek, 4 szt.
- pomidor, 4 szt.
- koncentrat pomidorowy, 2 łyżk.
- sól, 0 szczypta
- mielony pieprz, 0 szczypta
- zioła prowansalskie, 0 szczypta
- pomidorki koktajlowe, 8 szt.

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka z różną podziel na porcje, ułóż w natłuszczonej formie żaroodpornej. 2. Jedną cebulę pokrój w piórka, drugą drobno posiekaj, posyp kurczaka. Pomidory pokrój na kawałki. Dodaj do mięsa. Dołóż ząbki czosnku. Mięso polej koncentratem pomidorowym rozmieszonym z 4 łyżkami wody. Składniki oprósz solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi, obłóż gałkami pomidorków koktajlowych. Skrop oliwą. 3. Piecz 30 minut w temp. 210 stopni, często podlewając mięso wytwarzającym się sosem. Podawać z grubym makaronem (np. kokardkami).

