

www.SztukaKulinarna.pl

Kurczak czosnkowy duszony w winie

ilość porcji **4** czas **3 godziny 20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szt	kurczak	
2	szt	czosnek	2 główki
100	ml	wino białe wytrawne	
100	ml	bulionu	
		rozmarynu	kilka gałązek
6	szt	liść laurowy	
1	kg	ziemniak	
1	szt	cytryna	
		masło	

Przepis Piekarnik nagrzewamy do 160 C. Wysmarować masłem sporą brytfannę oraz kurczaka.

Kurczaka układamy w brytfance, wokół niego – ziemniaki (obrane,pokrojone w ćwiartki chyba że są bardzo małe to całe).

Dodajemy główki czosnku (przepełowione tak aby ząbki były przepełowione - jak na foto).

Dodajemy białe wino i rosół.

Nakrywamy folią aluminiową i pieczemy przez godzinę, potem zdjęć folię i przemieszać ziemniaki. Dodać zioła i cytrynę, piec bez przykrycia przez dalsze 50 minut.

Podkręcić ogień, tak, by temperatura wzrosła do 220C/w piekarniku z termoobiegiem do 200C. Piec przez dalsze 30 minut, potem wyjąć z brytfanny kurczaka i ziemniaki (ziemniaki na talerzu wkładamy do piekarnika żeby nie wystygły).

Kurczaka przykrywamy folią i zostawiamy na półmisku na co najmniej 10 minut przed krojeniem. Nie schłodzić ziemniaków. Podawać z sosem z pieczenia.

Składniki

jeden cały, ważący ok. 1.6kg kurczak; 2 główki czosnku, przekrojone na pół - w poprzek; 100ml białego wina; 100ml rosółu z kury; kilka gałązek rozmarynu; 6 listków laurowych; 1kg ziemniaków - jeśli są duże, trzeba je pokroić na ćwiartki; 1 cytryna, pokrojona w kliny;