

Kurczak pieczony w ziołach z dodatkiem cytryny

Danie z kurczaka zachwyci intensywnym aromatem ziół oraz cytryny. Danie efektowne i idealne na niedzielny obiad.

 Czas na High: 4 godz.

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 8-10 godz.

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 kg podsmażonego kurczaka w całości
- 1 mała cebula
- Masło
- Sok z 1 cytryny
- 2,5 g soli morskiej
- 15 g świeżej pietruszki
- 5 g mielonego tymianku
- Szczypta papryki
- 100 ml wody lub bulionu



Wykonanie:

Włóż cebulę do wnętrza kurczaka.

Kurczaka natrzyj porządnie masłem.

Umieść kurczaka w kamionkowym naczyniu do gotowania.

Polej kurczaka sokiem z cytryny i dodaj pozostałe przyprawy.

Dodaj wodę/bulion.

Nałóż pokrywkę i gotuj w wolnowarze Crock-Pot na poziomie LOW przez 8-10 godzin lub na poziomie HIGH przez 4 godziny.