Kurczak z czosnkiem i cytryną z wolnowaru

Kurczak przygotowany w całości w wolnowarze

Czas na High: 3H
Czas na Low: 0 -
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 30

Składniki

- • 1 cały kurczak - ok. 2 kg
- • 5-6 ziemniaków
- • 4 główki czosnku
- • 1 cytryna
- • sól, pieprz
- • odrobina oliwy z oliwek
- • 100 ml wody
-
- Wolnowar o pojemności 7,5l
-



Wykonanie:

Obierz 2 główki czosnku i włóż je do kurczaka wraz z połówką cytryny. Dodaj również sól do smaku.
Umieść kurczaka w misie wolnowaru. Wokół niego ułóż duże kawałki ziemniaków i pół główki czosnku. Dodaj również 100 ml wody.
Dopraw solą i pieprzem. Opcjonalnie skrop odrobiną oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.
Ustawiamy wolnowar na HIGH na 3 godziny.
Na koniec, jeśli chcesz mieć chrupiącą i brązową skórkę, kurczaka można wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C na 20 minut.
Misa wolnowaru jest odporna na wysokie temperatury i bez problemu można ją włożyć do piekarnika.