

Kurczak z czosnkiem i cytryną z wolnowaru

Kurczak przygotowany w całości w wolnowarze

 Czas na High: 3H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 0-

 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 skórę, 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.