

Pieczony aromatyczny kurczak

Tym daniem zaskoczysz znajomych

 Czas na High: -

 Czas na Low: 8

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- Cały kurczak
- 1 cytryna
- 1 duży ziemniak
- 1 cebula
- Szklanka białego wina
- Czarny mielony pieprz
- Gałka muszkatołowa
- Czosnek w proszku
- Rozmaryn suszony
- Sól
-



Wykonanie:

Przypraw całego kurczaka mielonym czarnym pieprzem, czosnkiem w proszku i solą. Dodaj trochę mielonej gałki muszkatołowej i suszonego rozmarynu.

Nadziej kurczaka pokrojonymi kawałkami cytryny i ziemniaków.

Wrzuć do misy pokrojoną cienko cebulę i wlej duży chluzt białego wina. Umieść kurczaka w misie wolnowaru.

Gotuj na poziomie LOW przez 8 godzin.

Serwuj razem z sosem z pieczenia.