

Skrzydółka kurczaka zapiekane z ziemniakami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: moon65, dnia 16 Września 2013r. o 06:17

Tagi: skrzydełka, kurczak, ziemniaki, pieczone, zapiekane

Rodzaj dania: dania główne mięsa

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: drób

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kurczak - skrzydełko	1	kg	mięsa
ziemniaki	2	kg	warzywa
papryka słodka	2	łyżka	przyprawy i zioła
majeranek suszony	1	łyżka	przyprawy i zioła
czosnek	4	ząbek	warzywa
pieprz ziołowy	1	łyżka	przyprawy i zioła
sól	2	łyżka	przyprawy i zioła
olej lub oliwa dowolna	10	łyżka	plyny i sosy

Opis

- Ziemniaki obrać, pokroić na mniejsze części (połówki lub ćwiartki), nakłuć widelcem. Wymieszać z 1 łyżką soli i majerankiem.
- Skrzydółka kurczaka umyć, osuszyć.
- Przygotować marynatę z oleju, posiekanego na plasterki czosnku, papryki słodkiej, 1 łyżki soli, pieprzu ziołowego.
- Skrzydółka kurczaka wymieszać z marynatą.
- Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia ułożyć ziemniaki, a na nie kurczaka.
- Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 150 st. C. Piec około 1,5 godz. Aby zapiec wszystko równomiernie - w trakcie pieczenia przewrócić.



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 1godz. 30min.
 Cena: cała potrawa: 10 PLN jednej porcji: 2,5 PLN
 Liczba kalorii: