

# ANIA STARMACH

## Kurczak z warzywami

### Co kupić?

- 1 Kurczak o wadze 1,5–2 kg
- 1.5kg warzyw: ziemniaki, marchewki, szalotki, pietruszka (korzeń)
- 1 cytryna
- 1 łyżka suszonego tymianku i oregano
- 2 gałązki rozmarynu
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki oliwy
- sól, pieprz

### Jak przygotować?

1. Kurczaka oczyść i umyj.
2. Natrzyj solą, pieprzem, tymiankiem i oregano, do środka włóż pokrojoną cytrynę i rozmaryn.
3. Czosnek pokrój i umieść pomiędzy skórą a mięsem.
4. Warzywa dokładnie umyj, pokrój na połówki/ćwiartki, polej oliwą, dodaj sól, pieprz, umieść na blasze do pieczenia.
5. Na warzywach połóż kurczaka.
6. Na dnie piekarnika połóż naczynie z gorącą wodą, unosząca się podczas pieczenia para nawilży mięso.
7. Piekarnik nastaw na 180 stopni.
8. Kurczaka piecz 20 minut, po tym czasie obróć na bok, piecz 20 minut. Po tym czasie obróć na drugi bok, piecz 20 minut, obróć „piersiami do góry” i piecz 30 minut (razem koło 90 minut).
9. Po tym czasie zarówno kurczak, jak i warzywa są gotowe!