

# ANIA STARMACH

## Kurczak z miodem i orzechami

### Co kupić?

- 1kg "pałek" z kurczaka
- 60g musztardy francuskiej
- 100ml miodu
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki soku z cytryny
- garść orzechów włoskich
- świeży rozmaryn
- szalotka
- sól, pieprz

### Jak przygotować?

1. Miód, musztardę, oliwę, posiekany czosnek, rozmaryn, sól, pieprz, sok z cytryny wymieszaj, polej nimi mięso kurczaka, odłóż na godzinę.
2. Przełóż do naczynia żaroodpornego, dodaj orzechy, przekrojone szalotki.
3. Piecz około 60-70 minut w temperaturze 190 stopni, jeśli skórka zbyt szybko się przypiecze, przykryj naczynie folią aluminiową.