

# Kurczak(skrzydeltka) zapiekane na ziemniakach-pyszny obiad!



Autor: **mangiare**  
Przepisów: **232** Ocena: **2188**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



mangiare | Smaker

## Składniki:

- skrzydełka 1 kg
- ziemniaki 1 kg
- papryka 1 szt
- przyprawa złocista do kurczaka 1 op
- przyprawa do ziemniaków 1 łyżka
- olej 2 łyżki
- masło 1 łyżka
- świeży rozmaryn 1 gałązka

## Sposób przygotowania:

- 1 Przyprawę złocistą wymieszać z 1 łyżką oleju i natrzeć nasze skrzydełka, przykryć i wstawić do lodówki na conajmniej 30 minut.

Ziemniaki pokroić w plasterki o grubości 2 mn. paprykę pokroić drobno. Na brytfankę rozmarować masło wyłożyć nasze ziemniaki posypać przyprawą do ziemniaków położyć paprykę, posolić, połać olejem, pokruszyć świeży rozmaryn.



- 2 Piekarnik Włączyć na 200 stopni funkcja góra,dół. Na ziemniaki położyć nasze skrzydełka. Wszystko, to przykryć szczelnie folią aluminiową i wstawić do piekarnika, zmniejszyć temperaturę do 180 stopni i piec przez 30 minut. Wstawiamy na środkową półkę. Po 30 minutach ściągamy folię i jeszcze pieczemy około 30 minut, aż wszystko mam się ładnie

zarumieni. Serwujemy z ulubioną surówką.

Na fotce jest skrzydełek jest 6 sztuk dla 2 osób .

Zapraszam na film na moj kanał na Youtube Mangiare u Ewki

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: