

Kurczak z pomarańczami i chorizo



Autor: **konhambos**
Przepisów: **345** Ocena: **6591**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kurczak lub 4 udka (ok. 1,5 - 2 kg)
- 330 g chorizo lub podobnej kiełbasy
- 1 kg ziemniaków
- 8 średnich czerwonych cebul
- 5 pomarańczy
- starta skórka organicznej pomarańczy
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 2 łyżki wody
- 2 łyżeczki oregano
- 1 łyżeczka tymianku
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka umyć, wysuszyć papierem kuchennym i pokroić na 8 kawałków. Obrac chorizo i pokroić w dosyć grube plastry. Cebule pokroić na ćwiartki, ziemniaki również (ze skórka) Obrac pomarańcze, usunąć białą skórę i pokroić na małe kawałki, lekko nacisnąć widelcem i zebrać ok. 100 ml soku. Sok wymieszać ze startą skórką pomarańczową, 2 łyżkami wody i 5 łyżkami oliwy z oliwek. Dodac oregano i tymianek. Doprawić solą i pieprzem kawałki kurczaka, następnie posmarować je częścią pomarańczowej marynaty, ziemniaki i chorizo również zmieszać z marynatą. Umieścić kawałki kurczaka na dnie dużego naczynia do pieczenia, następnie rozłożyć ziemniaki, chorizo, cebule i kawałki pomarańczy pomiędzy nimi i polać resztą marynaty. Piec w termoobiegu 170°C przez ok. 30 minut, następnie przłożyć na górę kawałki kurczaka i piec ponownie przez ok. 30 minut.



- ② W czasie pieczenia nie polewalam plynem, gdzyl ilosc marynaty wystarczyla do zachowania soczystosci, jednak w razie potrzeby mozna podlac sokiem pomaranczowym z woda.



- ③ Podawac z plynem z pieczenia, kto lubi moze go lekko zgescic, ja pozostawilam w pierwotnej postaci, gdzyl polaczenie slodkich pomaranczy z pikantna kielbasa chorizo bylo unikalne i nie chcialam juz psuc tego oryginalnego smaku.



Twoje notatki do przepisu: