

Zapiekany kurczak w sosie do pizzy



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2332** Ocena: **51879**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 600 g podudzi z kurczaka
- 400 g cebuli
- 4 ząbki czosnku
- 250 ml sosu do pizzy np Folwark
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Pałki z kurczaka oczyszczamy, myjemy, lekko oprószamy solą i pieprzem.
Cebule obieramy, kroimy w piórka.
Ząbki czosnku obieramy, kroimy na plasterki.
Wszystkie składniki mieszamy z sosem do pizzy, przekładamy do naczynia żaroodpornego.
Podlewamy wodą (pół szklanki).
Pierwsza faza pieczenia to: 180°C, pod przykryciem 30 min.
Druga faza pieczenia to: 190°C, termoobieg, bez przykrycia, przez kwadrans.

Twoje notatki do przepisu: