

Rozmarynowy Kurczak Kukurydziany z batatami i pomarańczą



Składniki:

- 1 Kurczak Kukurydziany,
- 3 bataty,
- sól,
- 2 pomarańcze,
- 1 nieduży fenkuł,
- 1 szklanka mrożonej żurawiny,
- 1 główka czosnku,
- gałązki świeżego rozmarynu,
- rozmaryn suszony,
- 4 łyżki oleju,
- 3 łyżki sosu sojowego,
- sok z połowy cytryny,
- 1 łyżka miodu,
- sól i pieprz do smaku.

Sposób przygotowania:

Umytego Kurczaka Kukurydzianego osuszamy, dzielimy na mniejsze kawałki i smarujemy

marynatą przygotowaną z podanych składników. Odstawiamy na kilka godzin do lodówki. Zamarynowane kawałki kurczaka układamy w naczyniu żaroodpornym, obkładamy pokrojonymi batatami, pomarańczami i fenkułem oraz żurawiną. Delikatnie solimy, wkładamy kilka gałązek rozmarynu i przekrojoną na pół główkę czosnku. Pieczemy ok. 1 godziny w piekarniku rozgrzanym do 180°C na rumiany kolor.