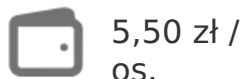
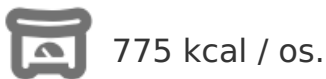
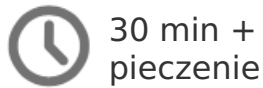


Kurczak w jabłkach z babeczką ziemniaczaną



Składniki

- 0.6 kg pietruszka
- 4 szt. jabłko
- 1 szt. cytryna
- 50 g suszone śliwki
- 1 szt. jajko
- 100 g masło
- 30 ml miód
- 2 łyżki ocet jabłkowy
- 2 szczypty cynamon
- 1 szczypta sól, pieprz, goździki, rozmaryn
- 0.4 kg ziemniaki
- 100 g mąka ziemniaczana

Sposób przygotowania

Naczynie żaroodporne posmaruj 1 łyżką masła. Przekrój kurczaka na pół, natrzyj solą, pieprzem, 1 łyżeczką rozmarynu i 1 łyżką masła. Na dnie naczynia ułóż ćwiartki jabłek ze skórą, pietruszkę, śliwki suszone i kilka goździków.

Na warzywa połóż połówki kurczaka skórą do góry. Wymieszaj miód z cynamonem, sokiem z cytryny i octem jabłkowym. Skrop kurczaka i warzywa, część pozostaw do smarowania w trakcie pieczenia. Wstaw do rozgrzanego do 190 oC piekarnika.

Ugotuj ziemniaki, odcedź je i rozgnieć. Dodaj rozpuszczone 2 łyżki masła, mąkę ziemniaczaną, jajko, po dwie szczypty soli, pieprzu i rozmarynu. Całość dokładnie wymieszaj i wypełnij foremki do pieczenia. Możesz użyć foremek do babeczek. Piecz aż do uzyskania rumianego koloru.

Piecz kurczaka przez około 90 minut. Co 20 minut przesmaruj go marynatą. Porcję kurczaka podaj z babeczką i pieczonym jabłkiem. Smacznego!