

Ćwiartki kurczaka pieczone w rękawie

Soczyste Ćwiartki Kurczaka Pieczone w Rękawie

Odkryj sekret idealnie soczystego kurczaka! Nasze ćwiartki pieczone w rękawie to prawdziwa uczta dla podniebienia – mięso rozpływające się w ustach, aromatyczne przyprawy i minimum wysiłku. Kurczaka dzielimy na ćwiartki, usuwając szyjkę, kuper i nadmiar tłuszczu. Następnie przygotowujemy marynatę z oleju, czosnku, pieprzu, papryki, miodu i przypraw. Dokładnie nacieramy mięso i odstawiamy do lodówki na godzinę, by smaki się przeniknęły. Zapieczony w rękawie przez 60 minut w temperaturze 180°C zachowuje wszystkie soki i aromaty.

Dla kogo?

Kurczak pieczony w rękawie to doskonały wybór dla rodzin ceniących wspólne posiłki. Docenią go również osoby zabiegane i zapracowane, które pragną jeść smacznie bez poświęcania długich godzin w kuchni. Przygotowanie zajmuje niewiele czasu, a podczas pieczenia możesz spokojnie zająć się dodatkami lub nakryciem stołu.

Na jaką okazję?

Ten przepis sprawdzi się zarówno na świąteczny stół, jak i niedzielny obiad rodzinny. To idealne rozwiązanie, gdy brakuje czasu na wymyślne potrawy, a chcesz zaszerwować coś pysznego i efektownego. Ćwiartki kurczaka stanowią świetną alternatywę dla tradycyjnych kotletów schabowych czy mielonych.

Czy wiesz, że?

Tę samą kompozycję przypraw możesz wykorzystać do innych części kurczaka – podudzi czy skrzydełek. Pamiętaj jednak, że mniejsze kawałki wymagają krótszego czasu pieczenia. Rękaw do pieczenia pomaga zachować wszystkie soki i aromaty, dzięki czemu mięso pozostaje soczyste i pełne smaku.

Dla urozmaicenia

Kurczak pieczony w rękawie świetnie komponuje się z różnymi dodatkami. Podaj go z utłuczonymi ziemniakami z koperkiem, ryżem parabolicznym lub ulubioną kaszą. Doskonałym uzupełnieniem będzie lekka sałatka z pomidorkami koktajlowymi i dressingiem koperkowym. Smacznego!