

Kurczak z dynią, pomidorami i masłem szałwiowym

[Strona główna](#) » [Kulinaria](#) » Kurczak z dynią, pomidorami i masłem szałwiowym

Każda pani domu lubi zabłysnąć wśród domowników nowym, pysznym daniem. Właśnie takie dla was mamy. Zobaczcie, jak łatwo przyrządzić pysznego kurczaka.



Składniki:

1 cały kurczak
4 łyżki masła
garść liści szałwii
0,5 łyżeczki soli
300 g dyni pokrojonej w kostkę
300 g pomidorków koktajlowych

marynata:

1 łyżeczka soli
1 łyżeczka papryki słodkiej w proszku
0,5 łyżeczki pieprzu
0,5 łyżeczki gałki muskatołowej

[Zobaczcie także: Zupa z dyni na słodko](#)

Przygotowanie:

1. Kurczaka umyć, osuszyć i natrzeć marynatą, a następnie odstawić do lodówki na kilka godzin.
2. Masło wymieszać z szałwią i 0,5 łyżeczki soli i włożyć pod skórę na piersiach kurczaka.
3. Ułożyć kurczaka w naczyniu, obłożyć dynią i pomidorami, wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 st.
4. Piec 30 minut, co jakiś czas podlewać roztopionym masłem szałwiowym.
5. Następnie obrócić i piec kolejne 30 minut.

Prawda, że proste?

Smacznego!

Więcej inspiracji znajdziecie [TUTAJ](#)

Zobaczcie także:

Oto produkty, które skutecznie pomogą oczyścić Twój organizm

1/10 [>](#)





Źródło/ Foto: Mat. prasowe Kurczak Zagrodowy