



Miodowy kurczak z czosnkowym podpłomykiem



110 min.



4 os.



480 kcal/ os.



ok.6.40zł/ os.

Składniki

- tuszka z kurczaka - 1 szt.
- kapusta pekińska - 1/2 szt.
- antipasti (nadziewane serkiem papryczki) - 1 opak.
- ser typu feta - 1/2 opak.
- spód do pizzy - 1 opak.
- ketchup pikantny - 2 łyżki
- czosnek - 6 ząbków
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- miód - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- zioła prowansalskie - 1 łyżka
- pomidor - 2 szt.
- gruszka - 1 szt.
- fix sos do sałatek - 1 opak.
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz czarny mielony - 1/2 łyżeczki

Sposób przygotowania

Tuszkę umyj i osusz. Przygotuj marynatę z: 4 przeciśniętych przez praskę ząbków czosnku, papryki, soli, pieprzu, 1 łyżki oliwy, miodu i ketchupu. Natrzyj nią tuskę i odstaw na godzinę do lodówki.

Wstaw tuskę do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piecz ok. 90 minut, co jakiś czas polewając ją tworzącym się sosem.

Przygotuj sos czosnkowo-ziołowy z: 2 przeciśniętych przez praskę ząbków czosnku, ziół prowansalskich, szczypty soli i 2 łyżeczek oliwy. Spód do pizzy pokrój na równe prostokąty i upiecz w piekarniku według przepisu na opakowaniu. Na 3-4 minuty przed końcem pieczenia posmaruj każdy kawałek przygotowanym wcześniej sosem i dopiecz je w piekarniku.

Pokrój kapustę pekińską, pomidora, gruszkę i ser typu feta. Wymieszaj wszystko delikatnie w dużej misce i zalej sosem do sałatek przygotowanym według przepisu na opakowaniu. Tuskę podawaj w całości na półmisku. Krój bezpośrednio przed podaniem. W osobnych naczyniach podaj podpłomyki, sałatkę i antipasti. Smacznego!

