



Sposób przygotowania

Miód, musztardę i olej mieszamy do powstania jednolitego sosu. Dodajemy sok z połowy limonki, zioła, starty imbir i przyprawy. Dokładnie nacieramy ćwiartki i odstawiamy w marynacie na minimum godzinę, idealnie byłoby na całą noc. Układamy w naczyniu, żaroodpornym, przekładamy pociętą cebulą i drugą połową limonki. Przykrywamy folią aluminiową i pieczemy przez ok godzinę w temp 180 stopni i następnie 15 minut bez przykrycia (do zarumienienia skórki)

Ćwiartki miodowo-musztardowe z nutą imbiru i limonki



Składniki

- 3 łyżki musztarda
- 4 łyżki olej rzepakowy
- 1 szt. limonka lub cytryna
- 2 łyżeczki starty imbir
- 4 szt. ząbek czosnku
- 2 łyżeczki zioła prowansalskie
- 1 szt. cebula
- 4 szt. ćwiartki kurczaka
- 3 łyżki miód
- 2 szczypty sól i pieprz