

## Przepisy



# Aromatyczny kurczak z selerowym purée

 30 min. bez pieczenia

 4 os.

 570 kcal / os.

 5,50 zł / os.

## Lista zakupów

- 4 ćwiartki z kurczaka
- 4 pomarańcze
- 600 g selera
- 200 g pora
- 1 główka czosnku
- 25 g masła
- 100 ml mleka
- 30 g cukru trzcinowego
- 4 łyżki sosu sojowego
- 4 szt. anyżu
- 10 szt. goździków
- tymianek świeży
- sól, pieprz, papryka słodka, cynamon

### Krok 1.

Umyte i osuszone ćwiartki z kurczaka natrzyj solą, pieprzem i papryką, 6 wyciśniętymi ząbkami czosnku, świeżym tymiankiem oraz sosem sojowym i skórką z jednej pomarańczy. Pozostaw w marynacie na minimum pół godziny.



### Krok 2.

Ćwiartki kurczaka piecz w rozgrzanym do 180 C piekarniku na kratkach przez 40 minut.



### Krok 3.

Na suchą patelnię wrzucić anyż, goździki i je podprażyć. Położyć plastry pomarańczy, oprószyć cynamonem i zarumieć. Dodaj cukier trzcinowy i trzymaj na ogniu aż do jego rozpuszczenia.



## Krok 4.

Ugotuj pokrojony seler, dodaj do niego masło, mleko i rozgnieć na purée. Dodaj drobno skrojony por, sól i pieprz do smaku.

Podawaj upieczoną ćwiartkę kurczaka z selerowym purée w towarzystwie plastrów pomarańczy. Smacznego!

