



# PIECZONY KURCZAK W ZIOŁACH

CZAS PRZYGOTOWANIA I GOTOWANIA: 1 GODZINA 45 MINUT

## SKŁADNIKI

- 120 g miękkiego niesolonego masła
- 1 garść grubo posiekanej natki pietruszki
- 1 mała garść tymianku podzielonego na spore kawałki
- 1 mała garść rozmarynu podzielonego na spore kawałki
- 1 cały kurczak (ok. 1,5 kg) bez kości i podrobów
- 2-3 duże marchewki, obrane i pokrojone w grube słupki
- 2-3 duże pietruszki, obrane i przekrojone na pół
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Sól i świeżo zmielony pieprz

## PRZYGOTOWANIE

1. Nagrzej piekarnik do 180 °C (160 °C z termoobiegiem) | 350 °F | ustawienie 4 w piekarniku gazowym.
2. Zmiksuj masło z natką pietruszki i około połową tymianku i rozmarynu za pomocą blendera iCook. Dopraw solą i pieprzem.
3. Ostrożnie oddziel palcami skórę kurczaka od mięsa.
4. Delikatnie umieść masło z ziołami między skórą a piersią kurczaka. Ułóż kurczaka w brytfannie na warstwie marchewki, pietruszki i pozostałych ziół.
5. Posmaruj kurczaka z zewnątrz oliwą z oliwek. Dopraw solą i pieprzem.
6. Włóż do 4-litrowego garnka iCook i piecz przez około 1 godzinę i 20 minut (po nakłuciu najgrubszej części uda powinny z niego wyciekać klarowne soki).
7. Wyjmij z piekarnika. Przed podaniem przykryj na 10 minut folią aluminiową.