


Pieczony Kurczak z Frytkownicy Beztłuszczowej

Pieczony kurczak z frytkownicy beztłuszczowej jest delikatny, soczysty i bardzo szybki w przygotowaniu

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 kurczak w całości 2-2,5 kg
- 1 łyżeczka suszonych ziół
- Sól i pieprz



Wykonanie:

Przygotowanie kurczaka

Umieść kurczaka na dużej blasze do pieczenia.

Osusz go papierem kuchennym.

Posyp kurczaka suszonymi ziołami, solą i pieprzem nie potrzeba dodatkowego oleju.

Pieczenie

Wyjmij środkową przegrodę z frytkownicy Halo Flexi Air Fryer.

Umieść kurczaka w frytkownicy.

Wybierz ikonę kurczaka i ustaw temperaturę na 180°C oraz czas na 70 minut.

Po upieczeniu

Wyjmij kurczaka z frytkownicy i luźno przykryj folią aluminiową.

Odstaw na około 15 minut przed pokrojeniem.

Podawanie

Dodaj swoje ulubione dodatki, aby przygotować pyszny niedzielny obiad.