

kurczak w stylu meksykańskim

Miało być trochę czekoladowo, ale dlaczego by nie trochę i ostro, tym bardziej, że osobiście uwielbiam, gdy potrawa ma w sobie choćby odrobinę pikanterii.

Uwielbiam ostre papryczki i to nie tylko dlatego, że napędzają jak szalone nasz metabolizm, ale chyba przez to, że nadają potrawom zdecydowany i pikantny charakter.

Kurczak, którego upiekłam w rękawie nie utracił swej wilgotności i soczystości, a przyprawy dokładnie wniknęły w miejsce przeznaczenia:)

Składniki:

- 1 cały kurczak,
- 1-2 łyżki oliwy z oliwek,
- 6 łyżek [meksykańskiego bukietu przypraw](#).

Wykonanie:

1. Kurczaka umyć, dokładnie osuszyć papierem ręcznikowym i natrzeć oliwą, a następnie dokładnie wetrzeć [meksykańską przyprawę](#). Włożyć do rękawa, a następnie na 2 godziny do lodówki.

2. Piekarnik rozgrzać do 200 stopni Celsjusza i włożyć do niego kurczaka. Pieczemy ok 1 godziny. Po tym czasie, kurczaka w raz z wytworzonym sosem przekładamy do naczynia, np.: żaroodpornego i zapiekamy jeszcze ok. 10-15 minut.

3. Kurczaka serwujemy oczywiście na gorąco, najlepiej z niedocenianymi w Polsce słodkimi ziemniakami (batatami), dla których pikantny sos z kurczaka jest niesamowitym balansem:)