

Kurczak z cukinią w sosie cytrynowym



**Przepis na kurczaka z sałatką z cukinii w sosie cytrynowym.
Soczysty i aromatyczny kurczak ze świeżą sałatką!**

Potrzebne składniki:

- cały kurczak o wadze ok. 1,5 kg
- żółta cukinia 1 szt.
- zielona cukinia 1 szt.
- pomidory koktajlowe 100 g
- białe wino 100 ml
- olej
- cytryna 2 szt.
- czosnek 2 ząbki
- rozmaryn 2 gałązki
- kolendra
- sól i pieprz

Przygotowanie:

- 1** Wytrybuj kurczaka, tak aby powstały dwie porcje.
- 2** Mięso posól oraz polej olejem, a następnie smaż na rozgrzanej patelni, cały czas pamiętając aby skóra nie przepaliła się, tylko była chrupka.
- 3** Odwróć kurczaka i dodaj do niego rozmaryn, nieobrany czosnek oraz plastry cytryny. Podlej potrawę białym winem. Smaż powoli, przez około 8-12 minut, w zależności od wielkości mięsa.
- 4** W międzyczasie przygotuj sałatkę z żółtej i zielonej cukinii, pomidorów koktajlowych, kolendry, soli oraz oleju.
- 5** Gotowego kurczaka przełóż na talerz, skórą do góry i dodaj świeżą sałatkę