

Ropogós sült csirke sütőben sült burgonyával

Hozzávalók 4 személy számára:

A csirkéhez:

1,5 kg (bio) csirke
2 fokhagymagerezd
1 csokor kakukkfű
só, bors
hevíthető olívaolaj

A körethez:

800 g kisméretű burgonya
2 közepes méretű vöröshagyma
150 g koktélpáradicsom
hevíthető olívaolaj
fűszernövények (kakukkfű, rozmaring, oregánó, babérlevél)
só, bors

Elkészítés:

- Melegítse elő a sütőt (légkeveréses: 140 °C, alsó-felső sütés: 160 °C).
- Ha szükséges, távolítsa el a csirke belsőségeit, majd mossa meg és törölje szárazra konyhai papírtörülővel. Kívülről és belülről is jól fűszerezze be a csirkét sóval és borssal.
- Mossa meg a kakukkfűcsokrot, rázza le, és tegye a csirkébe.
- Helyezze a csirkét a csirkesütőre, és süsse a sütőben kb. 40 percig.
- Közben mossa meg a burgonyát, és mérettől függően vágja félbe. A paradicsomokat is mossa meg, és a burgonyafelekkel együtt tegye egy edénybe. Fűszerezze olajjal, sóval, borssal, kakukkfűvel, rozmaringgal, oregánóval és babérlevéllel, és az egészet keverje össze.
- Vegye ki a csirkét a sütőből.
Növelje a sütő hőmérsékletét (légkeveréses: 180 °C, alsó-felső sütés: 200 °C).
- Óvatosan öntse ki a csirkesütő alján összegyűlt zsiradékot.
- Ezt követően helyezze a pácolt zöldségeket körben a csirkesütő alá, és tegye a csirkesütőt az előmelegített sütőbe. Süsse további 40 percig. Mielőtt kivenné a sültet, szúrjon bele egy húsvillát vagy egy villát, ha tiszta szaft folyik ki, a csirke tálalásra kész.