

12 Σεπτεμβρίου 2016

Κοτόπουλο με πατάτες στον φούρνο

/ [Επιστήμες](#), [Τέχνες](#) & [Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 2 σκ. σκόρδο
- 80 ml ελαιόλαδο
- 1 κύβο ζωμό κότας
- 1 κ.σ. ρίγανη ξερή
- 3 κ.σ. μέλι

- 3 κ.σ. μουστάρδα απαλή
- χυμό και ξύσμα από 2-3 λεμόνια
- 1 ½ κιλό πατάτες
- 1 κοτόπουλο (1 ½ κιλό)

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

2 ώρες 30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα γουδί ή στον κάδο του μούλτι χτυπάμε το σκόρδο, το ελαιόλαδο, τον κύβο, τη ρίγανη, το μέλι, την μουστάρδα, το φρέσκο θυμάρι, το ξύσμα και τον χυμό από τα λεμόνια και αφήνουμε στην άκρη
- Κόβουμε τις πατάτες κυδωνάτες και τις βάζουμε στην γάστρα
- Προθέτουμε το 1/3 της μαρινάδας που ετοιμάσαμε και ανακατεύουμε καλά
- Βάζουμε και το κοτόπουλο στην γάστρα, ρίχνουμε τα υπόλοιπα 2/3 της μαρινάδας και το αλείφουμε καλά
- Σκεπάζουμε με το καπάκι και αφήνουμε στο ψυγείο για 12-24 ώρες
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 180 ° C στον αέρα
- Ψήνουμε στον φούρνο για 1 ½ ώρα με το καπάκι
- Μετά από 1 ½ ώρα αφαιρούμε το καπάκι και συνεχίζουμε για ακόμα 1 ώρα στους 170 ° C
- Αφήνουμε το κοτόπουλο να ξεκουραστεί για 15 λεπτά και σερβίρουμε.

Πηγή: akispetretzikis.com