



### Kurczak z ziemniakami na czerwonej kapuście

Kurczak z ziemniakami na czerwonej kapuście to danie z piekarnika, które załatwia za jednym zamachem sztukę mięsa i sałatkę na obiad – choć przyznam, że genialnie do niego pasuje jeszcze jakaś zielenina, dlatego dobrze jest dodać, np. mix sałat z warzywami i dressingiem.

Po takie przepisy sięgam głównie w niedziele, święta lub gdy mam gości na obiedzie. W przypadku gości takie dania często lądują jako drugie ciepłe na stole. Polecam, bo to świetna sprawa. Przygotowujesz całość, a wstawisz w chwili, gdy goście zasiądą za stołem. Po pierwszym daniu i deserze, zanim się upiecze, w sam raz można podać znów coś pysznego, świeżego!

Ogólnie rzecz biorąc kapustą można by nawet kurczaka nafaszerować – ale u nas wolimy samo pieczone mięso, a do niego pieczone obok dodatki. Do środka wkładam pomarańczę głównie ze względu na to, że parujący sok świetnie nawilża mięso od środka. I aromatyzuje!

---

### KURCZAK Z ZIEMNIAKAMI NA CZERWONEJ KAPUŚCIE

#### Składniki:

- 1 cały kurczak
- 1 średnia główka czerwonej kapusty
- 2 duże marchewki
- 1/4 selera
- 1 pomarańcza
- 2 cebule
- kilka ziemniaków
- 2 łyżki oregano

1 łyżka przyprawy do kurczaka  
2 łyżki słodkiej papryki  
1 łyżka pieprzu ziołowego  
1 łyżka oleju + do ziemniaków  
sól

### Sposób przygotowania:

Umyj kurczaka, ze szczególnym uwzględnieniem wypłukania w środku. Włóż do mocno osolonej wody na kilka godzin (trzymaj w chłodzie, najlepiej w lodówce).

Kapustę poszatkuj, cebule przekrój na pół, a potem w piórka. Marchew i selera obierz, umyj i zetrzyj na grubych oczkach tarki. Warzywa posól, wymieszaj i wyłóż na blaszę. Ziemniaki obierz, umyj i pokrój w ćwiartki lub słupki. Rozłóż na blasze, ale tak, by zostawić miejsce na kurczaka (np. na środku). Wszystko oprósł połową oregano i połową papryki oraz jeszcze raz solą (zwłaszcza ziemniaki).

Kurczaka odsącz z solanki, osusz ręcznikiem papierowym. Połóż na blasze i nasmaruj łyżką oleju. Oprósł pozostałymi przyprawami i solą, a do środka włóż obraną pomarańczę.

Całość piecz około 2 godziny w 180 stopniach (do ładnego zrumienienia mięsa).



---

Do świątecznych stylizacji potraw i nakrycia stołu polecam naczynia [Ambition](#).  
Elegancja i styl w każdym detalu.  
Na zdjęciach zestaw obiadowy Grace.

