

## Chrupiący pieczony kurczak z pieczonymi ziemniakami

### Składniki (na porcję dla 4 osób)

#### Kurczak:

1,5 kg (ekologicznego) kurczaka  
2 ząbki czosnku  
1 pęczek tymianku  
sól, pieprz  
oliwa z oliwek, którą można podgrzewać

#### Dodatki:

800 g drobnych ziemniaków  
2 średnie cebule  
150 g pomidorków koktajlowych  
oliwa z oliwek, którą można podgrzewać  
zioła (tymianek, rozmaryn, oregano, liść laurowy)  
sól, pieprz

### Sposób przyrządzania:

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 140°C (termoobieg), względnie 160°C (grzanie z góry i dołu).
2. Jeśli to konieczne, kurczaka wypatroszyć, a następnie umyć i osuszyć papierem kuchennym. Przyprawić kurczaka solą i pieprzem zarówno po zewnętrznej, jak i wewnętrznej stronie.
3. Pęczek tymianku umyć, osuszyć (potrząsając) i umieścić w środku kurczaka.
4. Umieścić kurczaka na ruszcie brytfanny i piec w piekarniku przez ok. 40 minut.
5. W międzyczasie umyć ziemniaki. Większe ziemniaki przekroić na pół. Następnie umyć pomidory i umieścić je w jednym naczyniu wraz z połówkami ziemniaków. Dodać oliwę, sól, pieprz, tymianek, rozmaryn, oregano i liść laurowy. Wymieszać wszystkie składniki.
6. Wyjąć kurczaka z piekarnika. Zwiększyć temperaturę piekarnika do 180°C (termoobieg), względnie 200°C (grzanie z góry i dołu).
7. Ostrożnie odlać tłuszcz zebrany w tacce ociekowej.
8. Następnie ułożyć zamarynowane warzywa dookoła kurczaka na tacce ociekowej i wstawić brytfannę do nagrzanego piekarnika. Piec przez kolejne 40 minut. Przed wyjęciem upieczonego kurczaka nakłuć go szpikulcem do pieczenia lub widelcem. Kurczak jest gotowy do podania, gdy tylko wypłynie z niego klarowny sok.