

Κοτόπουλο Στο Φούρνο



- 20 λεπτά προετοιμασίας και 1-1:30 ώρα μαγείρεμα

Χρόνος Εκτέλεσης

- εύκολη συνταγή

Βαθμός Δυσκολίας

- 4-5

Μερίδα/ες

Αγαπημένο πιάτο όλης της οικογένειας. Εύκολο και γρήγορο στην παρασκευή του με απλά και οικονομικά υλικά, το κοτόπουλο στο φούρνο έχει κερδίσει επάξια μια θέση στο καθημερινό τραπέζι της ελληνικής οικογένειας. Αν, δε, επιλέξετε να αγοράσετε βιολογικό κοτόπουλο, θα είναι ακόμα πιο νόστιμο! Το μυστικό σε αυτή τη συνταγή είναι το βούτυρο που μπαίνει ανάμεσα στο κρέας και την πέτσα του κοτόπουλου, κάνοντας έτσι την πέτσα πιο τραγανή και το ψαχνό πολύ πιο ζουμερό!

Συστατικά

Αρωματική

- 1 ολόκληρο κοτόπουλο (1,800-2 κιλά), που το έχουμε αφήσει πρώτα για 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 κιλά πατάτες, ξεφλουδισμένες
- 60 ml ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
- 4 κ.σ. σούπας Carino κοτόπουλο Ήλιος
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200C. Σε ένα μεγάλο ταψί τοποθετούμε το κοτόπουλο. Σε ένα μπώλ ανακατεύουμε το βούτυρο με τις σκελίδες του σκόρδου και αλατοπιπερώνουμε. Με το χέρι μας ξεκολλάμε προσεκτικά την πέτσα από το κρέας στην μεριά του στήθους χωρίς όμως να την κόψουμε. Βάζουμε το βούτυρο ανάμεσα στην πέτσα και το κρέας και αλείφουμε πολύ καλά. Η τεχνική αυτή θα μας δώσει πολύ τραγανή πέτσα και θα κρατήσει το κοτόπουλο ζουμερό. Αλείφουμε το κοτόπουλο με λίγο λάδι και πασπαλίζουμε σε όλες τις πλευρές με το Casino κοτόπουλο.
2. Κόβουμε τις πατάτες κυδωνάτες και τις τοποθετούμε γύρω από το κοτόπουλο. Τις περιχύνουμε με το ελαιόλαδο και τις αλατοπιπερώνουμε. Βάζουμε το ταψί και ψήνουμε για 1-1:30. Όταν περάσει η 1 ώρα, ελέγχουμε να δούμε αν είναι έτοιμο το κοτόπουλο, δοκιμάζοντας κρέας από το στήθος. Αν είναι έτοιμο, βγάζουμε από το φούρνο, αλλιώς το αφήνουμε για άλλα λίγα λεπτά μέχρι να ψηθεί τελείως. Σε περίπτωση που το κοτόπουλο είναι έτοιμο, αλλά οι πατάτες χρειάζονται να ψηθούν και άλλο, αφαιρούμε το κοτόπουλο, το ακουμπάμε σε πιατέλα και το σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο, και επιστρέφουμε το ταψί με τις πατάτες στο φούρνο για να τελειώσουν το μαγείρεμά τους. Κόβουμε το κοτόπουλο σε μερίδες, το ακουμπάμε σε πιατέλα, βάζουμε γύρω-γύρω τις πατάτες και περιχύνουμε με τα ζουμιά που έχουν μείνει στο ταψί. Συνοδεύουμε με μια φρεσκοκομμένη πράσινη σαλάτα.

Σχετικά προϊόντα

[Πιπέρι Μαύρο](#)



Το γνωστότερο από τα μπαχαρικά, προέρχεται από το φυτό πέπερι. Έχει ιδιαίτερα καυστική γεύση και σχεδόν σε όλες τις συνταγές είναι απαραίτητη η προσθήκη του. Αρωματίζει και δίνει νόστιμη γεύση στα φαγητά.

[...περισσότερα](#)

[Αλάτι χονδρό](#)



Φυσικό θαλασσινό αλάτι. Δεν έχει υποστεί επεξεργασία ιωδίσωσης (δηλαδή προσθήκη συνθετικού ιωδίου), περιέχει το ιώδιο που από τη φύση του περιέχει το θαλασσινό αλάτι, το οποίο είναι αυτό που αναγνωρίζει και απορροφάει ο ανθρώπινος οργανισμός.

[...περισσότερα](#)

[Carino Κοτόπουλο](#)



Ένα μείγμα φυσικών μπαχαρικών ιδανικό για να καρυκεύετε κοτόπουλο. Περιέχει στις ιδανικές αναλογίες πιπέρι, πάπρικα, κρεμμύδι, ζάχαρη και σινάπι.

[...περισσότερα](#)

