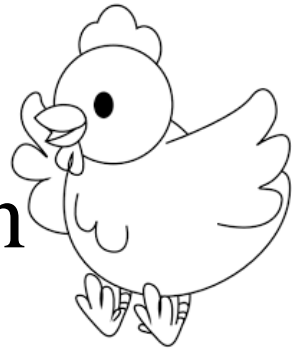




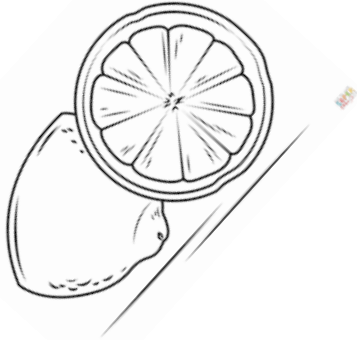
Græsk kylling med citron

4 personer



Ingredienser

- 6 udbenede kyllingelår, med skind
- 1 kg kartofler
- 1½ dl olivenolie
- 2 citroner, øko, heraf saft og skal
- 1 spsk. honning
- 5 fed hvidløg, finthakket
- 2½ spsk. tørret oregano
- 2½ tsk. salt
- Peber
- ½ dl frisk persille, finthakket
- 1 citron, øko, til pynt



Sådan gør du:

1. Ovnens forvarmes til 210°C.
2. Skyl kartoflerne grundigt og skær dem i halve, hvis de er meget store, så deles de en gang til.
3. I en stor skål blandes olivenolie, citronsaft, honning, hvidløg, citronskal, oregano, samt salt og peber.
4. Pisk marinaden sammen til honningen er opløst. Kom kyllingelårene i og vend dem grundigt rundt så de bliver godt smurt ind. Tilsæt derefter kartoflerne og bland det igen godt sammen.
5. Kom kylling, kartofler og marinaden op i en stor bradepande og fordel det ud, så kyllingestykkerne ligger med skindsiden op.
6. Stil nu bradepanden i ovnen og tilbered det i 45-60 minutter, eller til kylling og kartofler er blevet gyldne og lækre. Vend rundt i kartoflerne et par gange undervejs, så de bliver gyldne på alle sider og møre.
7. Tag kyllingelårene op, og kom persille i til kartoflerne, vend det rundt, og kom kyllingen tilbage, drys til sidst med en smule hakket persille. Pynt med citronskiver, og server retten med det samme.

