

Ψητό κοτόπουλο μαριναρισμένο σε πιπεριά Φλωρίνης

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:askmitsos.gr

ΥΛΙΚΑ

- 1300 γρ. κοτόπουλο κομμένο σε μερίδες, χωρίς την πέτσα
- 6 σκελίδες σκόρδου
- 4 πιπεριές Φλωρίνης ψητές ή μια κονσέρβα έτοιμες
- 35 ml. ελαιόλαδο
- 1,5 κ.σ. μηλόξιδο
- Αλάτι 1 κ.γ.
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι 1/4 κ.γ.
- 2 κ.σ φρέσκο δεντρολίβανο
- 1/4 κ.γ. κόκκος κόκκινο πιπέρι
- Χρόνος Προετοιμασίας
- 60΄

- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 6 άτομα

Βάζουμε τις πιπεριές, το σκόρδο, το λάδι, το ξύδι, αλάτι, πιπέρι, το δενδρολίβανο και τους κόκκους πιπεριού στον επεξεργαστή τροφίμων. Επεξεργαζόμαστε τα υλικά μέχρι να γίνουν μια πάστα.

Βάζουμε τα κομμάτια του κοτόπουλου σε ένα μπόλ και τα περιχύνουμε με την πάστα της πιπεριάς. Ανακατεύουμε καλά ώστε να καλυφθούν εντελώς τα κομμάτια του κοτόπουλου από την πάστα. Σκεπάζουμε το μπόλ με το καπάκι του ή με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο για 4 τουλάχιστον ώρες ή από το προηγούμενο βράδυ.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220 βαθμούς και στρώνουμε με αλουμινόχαρτο ένα ταψί.

Τοποθετούμε τα κομμάτια του κοτόπουλου στο ταψί και περιχύνουμε με την υπόλοιπη πάστα.

Ψήνουμε στο φούρνο, στη μεσαία θέση για περίπου 55-60 λεπτά.

Βγάζουμε το ταψί από το φούρνο και αφήνουμε το φαγητό να ξεκουραστεί για 5 περίπου λεπτά πριν το σερβίρουμε.

Πηγή: cookbox.com.cy