

Kylling alla diavola

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Del kyllingen i otte stykker. Bland citronsaft, chili, olie, rosmarin, hvidløg, salt og peber, og gnub det godt ind i kyllingestykkerne. Skræl kartoflerne, del dem i både og bland dem med kyllingen. Hæld det i et ildfast fad. Bag det i en 200 grader varm ovn i ca. 1 time.

Ingredienser

1 kylling på 1200-1300 g eller 5-6 store
kyllingelår
saft af 1 citron
2 små røde chilier i strimler
½ dl olie
rosmarin efter smag
1 fed hvidløg, finthakket
salt
peber
ca. 12 mellemstore kartofler