



Κοτόπουλο λεμονάτο

Υλικά

- 1 κοτόπουλο σε μερίδες
- 15g Καρύκευμα Ακρόπολη (Κωδ. 42882)
- 300g Σάλτσα Ριγανάτη (Κωδ. 55749)
- 600g πατάτες μίνι
- 1 κ .σ. ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Ρίχνουμε στα κομμάτια του κοτόπουλου το ελαιόλαδο και το Καρύκευμα Ακρόπολη.
2. Σε πυρίμαχο δισκάκι απλώνουμε τις πατάτες και περιχύνουμε τη Ριγανάτη Σάλτσα.
3. Απλώνουμε από πάνω τις μερίδες του κοτόπουλου.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 45-50 λεπτά.