

Κοτόπουλο λεμονάτο ψητό στο φούρνο με πατάτες

Τρυφερό κοτόπουλο ψητό στο φούρνο, ζουμερό, με μπαχαρικά, λεμόνι, μουστάρδα και ρίγανη. Φτιάξτε αυτή την πανεύκολη συνταγή για κοτόπουλο ψητό με πατάτες και απολαύστε ένα πλήρες γεύμα για όλη την οικογένεια!

Τι θα χρειαστείτε

1 κοτόπουλο 1,5 - 1,8 kg

1 - 1,5 λεμόνι

2 κ.σ. μουστάρδα της αρεσκείας σας

1/2 κουταλιά του γλυκού πάπρικα καπνιστή

1 κουταλιά του γλυκού κουρκουμά

1/2 κουταλιά του γλυκού σκόνη σκόρδου

2 τσιμπιές ρίγανη

4 πατάτες κομμένες κυδωνάτες

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

1/2 λεμόνι ή πορτοκάλι

Αναμιγνύουμε το μισό από το χυμό λεμόνι με 1/2 κουταλιά ελαιόλαδο, τη μουστάρδα, το σκόρδο, τον κourκουμά και την πάπρικα. Ρίχνουμε στο μίγμα αλάτι και πιπέρι.

Ανασηκώνουμε απαλά την πέτσα του κοτόπουλου από το κρέας, βάζοντας το χέρι μας από κάτω. Καλό είναι να φορέσουμε γάντια κουζίνας. Αλείφουμε το κρέας του κοτόπουλου με το μίγμα κάτω από την πέτσα και εξωτερικά όλο το κοτόπουλο. Κρατάμε λίγο από το μίγμα για τις πατάτες.-

Αλατοπιπερώνουμε το κοτόπουλο. Στην κοιλότητά του τοποθετούμε μισό πορτοκάλι ή λεμόνι.

Ρίχνουμε το υπόλοιπο λεμόνι στο μίγμα μουστάρδας που κρατήσαμε. Τοποθετούμε και τις πατάτες στο ταψί και τις περιχύνουμε. Βάζουμε αλάτι, πιπέρι και πασπαλίζουμε με τη ρίγανη. Περιχύνουμε με λίγο ελαιόλαδο. Σκεπάζουμε το ταψί με αλουμινόχαρτο.

Ψήνουμε το κοτόπουλο στους 180°C σε προθερμασμένο φούρνο.-Στα 45 λεπτά ψησίματος αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι το κοτοπουλάκι να πάρει ωραίο χρώμα. Στη φάση αυτή, αν χρειάζεται, προσθέτουμε λίγο ζεστό νεράκι ή ζωμό. Συνολικά ψήνουμε για μία ώρα και δεκαπέντε λεπτά περίπου.

Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε το τρυφερό κοτοπουλάκι μας με τις πατατούλες, λίγη φέτα και λίγη έξτρα μουστάρδα! Καλή όρεξη!

- 1 Αναμιγνύουμε το μισό από το χυμό λεμόνι με 1/2 κουταλιά ελαιόλαδο, τη μουστάρδα, το σκόρδο, τον κουρκουμά και την πάπρικα.
- 2 Ρίχνουμε στο μίγμα αλάτι και πιπέρι.
- 3 Ανασηκώνουμε απαλά την πέτσα του κοτόπουλου από το κρέας, βάζοντας το χέρι μας από κάτω και αλείφουμε το κρέας του κοτόπουλου με το μίγμα.
- 4 Αλείφουμε και εξωτερικά όλο το κοτόπουλο. Κρατάμε λίγο από το μίγμα για τις πατάτες.-
- 5 Αλατοπιπερώνουμε το κοτόπουλο.
- 6 Στην κοιλότητά του τοποθετούμε μισό πορτοκάλι ή λεμόνι.
- 7 Ρίχνουμε το υπόλοιπο λεμόνι στο μίγμα μουστάρδας που κρατήσαμε.
- 8 Τοποθετούμε και τις πατάτες στο ταψί και τις περιχύνουμε.
- 9 Βάζουμε αλάτι, πιπέρι και πασπαλίζουμε με τη ρίγανη.
- 10 Περιχύνουμε με λίγο ελαιόλαδο.
- 11 Σκεπάζουμε το ταψί με αλουμινόχαρτο.
- 12 Ψήνουμε το κοτόπουλο στους 180°C σε προθερμασμένο φούρνο.-Στα 45 λεπτά ψησίματος αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι το κοτοπουλάκι να πάρει ωραίο χρώμα. Στη φάση αυτή, αν χρειάζεται, προσθέτουμε λίγο ζεστό νεράκι ή ζωμό.
- 13 Συνολικά ψήνουμε για μία ώρα και δεκαπέντε λεπτά περίπου.
- 14 Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε το τρυφερό κοτοπουλάκι μας με τις πατατούλες, λίγη φέτα και λίγη έξτρα μουστάρδα! Καλή όρεξη!