

Μπουτάκια κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες

Ζουμερά μπουτάκια κοτόπουλο στο φούρνο με πατατούλες. Λεμονάτο φαγητό με μεσογειακά μυρωδικά, αρέσει σε μικρούς και μεγάλους και είναι πεντανόστιμο και πανεύκολο. Φτιάξτε αυτή τη συνταγή για μπουτάκια κοτόπουλο για το καθημερινό ή και το Κυριακάτικο τραπέζι και απολαύστε το με μια ωραία σαλάτα και φέτα!

Τι θα χρειαστείτε

4 μπούτια κοτόπουλο

2 κουταλιές της σούπας μουστάρδα της αρεσκείας σας

Χυμό από 1 λεμόνι

4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

2 μεγάλες σκελίδες σκόρδο σε φετάκια

Ρίγανη ξερή

Θυμάρι

Αλάτι και πιπέρι

Μπουτάκια κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε τα μπουτία σε πυρέξ ή ταψί.

Καθαρίζουμε και κόβουμε τις πατάτες. Τις τοποθετούμε ανάμεσα και γύρω από τα μπουτάκια.

Σε ένα μπολ αναμιγνύουμε τη μουστάρδα, το χυμό από το μισό λεμόνι και το μισό ελαιόλαδο. Με ένα πινέλο αλείφουμε τα μπουτάκια και από τις δύο πλευρές και τα αλατοπιπερώνουμε.

Αλατοπιπερώνουμε και τις πατάτες. Βάζουμε και το σκόρδο διάσπαρτο στο σκεύος μας. Στη συνέχεια πασπαλίζουμε με ρίγανη και θυμάρι, όσο μας αρέσει, όχι όμως πολύ για να μην πικρίσει.

Στο μπολ που αναμίξαμε το μίγμα μουστάρδας βάζουμε το υπόλοιπο λεμόνι και ένα φλιτζάνι νερό. Προσεκτικά το αδειάζουμε στο ταψί, να μην ξεπλύνουμε τα μυρωδικά μας. Ραντίζουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C, πάνω-κάτω αέρα ή 210° αντιστάσεις πάνω-κάτω, αρχικά για μισή ώρα σκεπασμένο με χαρτί ψησίματος και αλουμινόχαρτο και άλλη μισή ώρα χωρίς, για να πάρει ωραίο χρώμα και κρούστα.

Καλή όρεξη!

Μπουτάκια κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε τα μπουτία σε πυρέξ ή ταψί.
- 2 Καθαρίζουμε και κόβουμε τις πατάτες. Τις τοποθετούμε ανάμεσα και γύρω από τα μπουτάκια.
- 3 Σε ένα μπολ αναμιγνύουμε τη μουστάρδα, το χυμό από το μισό λεμόνι και το μισό ελαιόλαδο.
- 4 Με ένα πινέλο αλείφουμε τα μπουτάκια και από τις δύο πλευρές και τα αλατοπιπερώνουμε.
- 5 Αλατοπιπερώνουμε και τις πατάτες.
- 6 Βάζουμε και το σκόρδο διάσπαρτο στο σκεύος μας.
- 7 Πασπαλίζουμε με ρίγανη και θυμάρι.
- 8 Στο μπολ που αναμίξαμε το μίγμα μουστάρδας βάζουμε το υπόλοιπο λεμόνι και ένα φλιτζάνι νερό.
- 9 Προσεκτικά το αδειάζουμε στο ταψί, να μην ξεπλύνουμε τα μυρωδικά μας.
- 10 Ραντίζουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.-
- 11 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C, αρχικά για μισή ώρα σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο και άλλη μισή ώρα χωρίς, για να πάρει ωραίο χρώμα και κρούστα. Καλή όρεξη!