

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Hel kylling med med rosmarinbakte rotgrønnsaker

Image not found or type unknown



Med Prior hel kylling i stekepose blir helstekt kylling lekende lett!

## 1

### Slik gjør du

Vask potetene og skrell rotgrønnsakene. Del opp i jevnstore biter

## 2

Legg grønnsakene utover i en ildfast form. Hell over olje, og krydre med salt, pepper, hvitløk og rosmarin. Vend godt sammen.

## 3

Legg kyllingen i stekeposen oppå grønnsakene i formen, og stek som anvist på pakken. Vend rotgrønnsakene et par ganger under steking.

## Produkter i denne oppskriften

### Hel rå kylling

Image not found or type unknown



## Ingredienser

### Du trenger

Hel kylling 1 stk

**Rotgrønnsaker**

Poteter 240 gr

Gulrøtter 240 gr

Pastinakk 240 gr

Sellerirot 240 gr

Kålrot 240 gr

Hvitløksfedd 8 stk

Rosmarin 4 kvaster

Olje

Salt & Pepper

**Allergener**