

Pieczone udka kurczaka

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- udka z kurczaka - 40 szt.
- sok z cytryny - 10 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Wymieszać składniki marynaty, wlać do miski z udkami, wymieszać, przykryć i na kilka godzin odstawić w chłodne miejsce. Co jakiś czas mieszać, by wszystkie udka równomiernie się zamarynowały. Następnie ułożyć je w brytfannach wysmarowanych masłem, skropić sokiem z cytryny i piec 15--20 min w temperaturze 220°C, po czym obniżyć temperaturę do 150°C i piec, aż mięso będzie miękkie, często skrapiając marynatą i polewając sosem z dna brytfanny. Podawać z frytkami lub kulkami ziemniaczanymi (można je kupić w dobrze zaopatrzonych sklepach z mrożonkami) usmażonymi lub upieczonymi wg instrukcji na opakowaniu i sałatą mieszaną.

Jak podawać?

-- Marynata:

- 1 szklanka oliwy
- 6 łyżek octu winnego
- 4 ząbki czosnku -- zmiążdzone
- 2 łyżki natki pietruszki
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- sól, pieprz

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.