

# kurczak w rekawie po węgiersku

Autor: **zmitt**Przepisów: **1** Ocena: **54**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- mrozony bukiet wazywny tj. brokuly kalafior marchew

## Sposób przygotowania:

- 1 uduka zkurczaka porcjujemy piersi kroimy na szersze paski przygotowujemy zalewe do przegotowanego iwystudzonego litra wody sypiemy lyzke wegety w ta zalewe wkładamy mieso iwkladay na24 godziny na polke do chlodziarki po wyjeciu zlodowki odsaczamy mieso na cedzaku iprzygotowujemy przyprawe po węgiersku do 50 mli. oleju sypiemy paczkeprzyprawy do kurczaka po węgiersku mieszamy celem rozprowadzenia wrzucamy odsaczone mieso iodstawimy dom lodowki nakoljna dobe włączamypiekarnik z termoobiegiem celem nagrzania w tym czasie wrekaw do pieczenia odpowiednio dlugi układamy wieso wyjete z przyprawy a na spodzie miesa układamy mrozone warzywa zamykamy rekaw z dwoch stron pieczemy 40 minut wtemp.200 st C powyeciu podaemy z salata smacznego

## Twoje notatki do przepisu: