

# kurczak w rekawie po węgiersku



Autor: **zmitt**

Przepisów: **1** Ocena: **54**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- mrożony bukiet wazywny tj. brokuly kalafior marchew

## Sposób przygotowania:

- 1 uduka z kurczaka porcjujemy piersi kroimy na szersze paski przygotowujemy zalewe do przegotowanego i wystudzonego litra wody sypimy łyżkę wegety w ta zalewe wkładamy mieso i wkładamy na 24 godziny na polkę do chłodziarki po wyjeciu z lodowki odsaczamy mieso na cedzaku i przygotowujemy przyprawę po węgiersku do 50 mli. oleju sypimy paczkę przyprawy do kurczaka po węgiersku mieszamy celem rozprowadzenia wrzucamy odsaczone mieso i odstawimy dom lodowki na koljna dobe włączamy piekarnik z termoobiegiem celem nagrzania w tym czasie w rekaw do pieczenia odpowiednio dlugi układamy mieso wyjęte z przyprawy a na spodzie miesa układamy mrożone warzywa zamykamy rekaw z dwóch stron pieczemy 40 minut w temp. 200 st C powyjeciu podamy z salata smacznego

## Twoje notatki do przepisu: