

Kurpiowskie udka z indyka



Autor: **smaczego**
Przepisów: **791** Ocena: **22212**



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne

Składniki:

- 4 udka z indyka
- sól
- pieprz
- łyżka oleju
- łyżka masła
- Sos: 2 szklanki bulionu
- po łyżce mąki i masła
- 10 dag wędzonego boczku
- 2 cebule
- szczypta tymianku
- po łyżeczce posiekanej natki i estragonu
- 10 dag pieczarek
- kieliszek białego wina
- łyżka koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki marynowanych cebulek
- 2 pędy selera naciowego

Sposób przygotowania:

- 1 Udka natrzyj solą i pieprzem. Rozgrzej olej z łyżką masła i obsmaż udka na rumiano. przełóż do brytfanki. Piecz 40 min w temp 200 st. Od czasu do czasu podlewaj sosem wytwarzającym się w trakcie pieczenia. Plastry boczku wysmaż na chrupko na patelni bez tłuszczu. Wyjmij. Na wysmażonym tłuszczu zeszklij posiekaną cebulę. Dodaj plasterki pieczarek i smaż na silnym ogniu mieszając. Dodaj masło, wlej bulion i na małym ogniu gotuj pod przykryciem kilka minut. Następnie sos przetrzyj przez sito, dodaj mąkę wymieszaną z winem i mieszając gotuj, aż sos zgęstnieje. Włóż cebulki i pokrojony w plasterki spażony seler naciowy. Dodaj koncentrat pomidorowy i przypraw do smaku. Naczynie żaroodporne wyłóż plasterkami obsmażonego boczku. Na tym ułóż udka. Polej sosem i zapiecz 5 minut. Podaj z plackami ziemniaczanymi oraz konserwowymi ogórkami i konserwowymi minikukurydzami. Czas zapiekania: 5 minut

Twoje notatki do przepisu: