

Paprykowe podudzia



Autor: **Pinka92**
Przepisów: **18** Ocena: **349**

 1-2 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- podudzia z kurczaka 6 szt
- chili w proszku
- słodka papryka w proszku
- Majeranek

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyłam, przełożyłam do woreczka, obsypałam obficie majerankiem, słodką papryką i chili. Marynowałam przez noc w lodówce, następnie woreczek ułożyłam na żaroodpornym naczyniu i wstawiłam do piekarnika rozgrzanego do 200 st na godzinę
Na 20 minut przed końcem pieczenia, ułożyłam na blasze ziemniaczki, i dołączyłam do pieczenia :)
Warzywa podsmażyłam na łyżce masła i dodałam sos do warzyw na ciepło maślano-ziółowy :)
Smacznego!!

Twoje notatki do przepisu: