

Paprykowe podudzia

Autor: **Pinka92**Przepisów: **18** Ocena: **354**

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 godzinkę
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-ziołowy :)
Smacznego!!

Twoje notatki do przepisu: