

# Pieczone udka jak z bistro



Autor: **ekspansja-smaku**  
Przepisów: 121 Ocena: 1731



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 4 udka 1/3 szklanka oleju rzepakowego 1/3 łyżeczki tymianku 1/3 łyżeczki czerwonej słodkiej papryki 1/3 łyżeczki bazylii
- 1 szczypta ostrej papryki 1/2 łyżeczki soli 1/4 łyżeczki pieprzu

## Sposób przygotowania:

### 1 Jak upiec udka z chrupiącą skórką

Udka płuczemy, osuszamy papierowym ręcznikiem i odkładamy na bok. Wszystkie przyprawy mieszamy z olejem. W tak powstałej marynacie obtaczamy udka i przekładamy do blaszki. Nastawiamy piekarnik do 180 st. C. i pieczemy z włączoną funkcją grill przez ok 40-45 minut. Po upływie tego czasu można włączyć termoobieg na 5 minut. Pieczone udka podajemy z ziemniakami, frytkami, kaszą czy ryżem. Można też zjeść z chlebkiem.  
Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: