

Pieczone udka kurczaka

Autor: **Kate85**Przepisów: **129** Ocena: **3084**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 ćwiartki z kurczaka
- 1 marchew
- 1 czerwona papryka
- 4 cebule
- 2 łyżki czerwonej słodkiej papryki
- ok. 4 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka suszonej trawy cytrynowej
- 1 łyżeczka suszonej limonki kafir
- 1 łyżeczka płatków chili
- 1 łyżeczka soli morskiej
- 1 mała puszka pędów bambusa
- 2 łyżki sosu sojowego

Sposób przygotowania:

- 1 Udka kurczaka umyć, oczyścić i osuszyć.

Cebulę obrać, pokroić w piórka.

Marchew obrać, umyć i pokroić w plasterki.

Czerwoną paprykę umyć i pokroić w paseczki.

Pędy bambusa osączyć z zalewy (nie wylewać zalewy)

- 2 W miseczce wymieszać oliwę z sosem sojowym, dodać sól, mieloną słodką paprykę, limonkę kafir, trawę cytrynową, chili, pędy bambusa i około 2 łyżki zalewy z bambusa- wymieszać.
- 3 Przygotowaną marynatą natrzeć mięso, ułożyć w salaterce, dodać pozostałe warzywa, przemieszać i odstawić do zamarynowania, najlepiej na całą noc.

Zamarynowane udka ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wolne przestrzenie wypełnić warzywami, połączyć pozostałą w naczyniu marynatą.

Udka pieczemy przez około 1,5 godziny w 170 stopniach, na środkowym poziomie piekarnika. W trakcie pieczenia kilka razy polewać sosem spod kurczaka, wytworzonym podczas pieczenia.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: