

Podudzia z kurczaka po amerykańsku



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51833**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg podudzi z kurczaka
- 2 cebule
- 1/2 szklanki ketchupu np Folwark
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso oczyszczamy, myjemy i osuszamy papierowym ręcznikiem.

Cebule obieramy, kroimy w kostkę, dodajemy do mięsa. Całość oprószamy solą i pieprzem, dokładnie mieszamy.

Następnie dodajemy ketchup, obtaczamy mięso i odstawiamy na kilka godzin do lodówki.

Przekładamy do naczynia żaroodpornego, zapiekamy w pierwszej fazie 30 min w temperaturze 200°C na środkowym poziomie, pod przykryciem. Później 20-25 min w tej samej temperaturze, bez przykrycia, w termoobiegu.

Podajemy z...czym lubicie. U nas bagietka, świeżo pieczona i maślaki w zalewie <3



Twoje notatki do przepisu:

