

Podudzia z ziołami i cebulą



Autor: **MP3-ka**
Przepisów: **159** Ocena: **1743**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 10 sztuk podudzi, 2 cebule, 3 łyżeczki ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka estragonu, oliwy smakowe: czosnek i bazyli, tymianek
- 1 łyżeczka świeżego startego imbiru, 1,5 łyżki ciemnego sosu sojowego

Sposób przygotowania:

- 1 Podudzia myjemy, wrzucamy do rękawa.

Doprawiamy ziołami, oliwami i sosem sojowym.

Cebule kroimy w piórka i dodajemy do mięsa.

Rękaw zamykamy, i obracamy nim,

dopóki wszystkie składniki nie oblepią mięsa równomiernie.

Mięso pieczemy 1,5 godziny w temperaturze 180-200stopni.

Po tym czasie rozcinamy rękaw, i jeszcze dopiekamy 15 minut.

Do mięsa przygotowałam sałatkę, i gotowane w skórkach ziemniaki.

Twoje notatki do przepisu: