

# POMIDOROWE KURCZAKI



Autor: **POMPOLINA**  
Przepisów: **124** Ocena: **3987**



3-4 os.



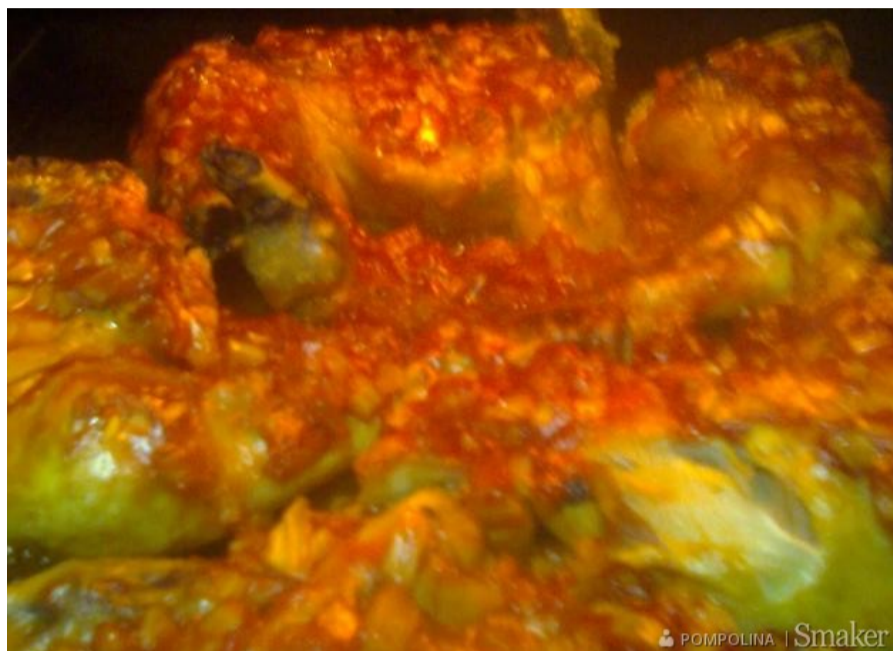
60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- podudzia z kurczaka, 8 szt
- cebula, 2 sztuki
- ketchup, słoiczek
- przyprawa do zup (maggi), 1 łyżka
- woda
- pieprz, szczypta

## Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka płukamy i gotujemy do miękkości. (Uważamy aby nie rozgotował się za bardzo)
- 2 Kroimy w kostkę cebule
- 3 Mieszymy pokrojoną cebule z ketchupem i przyprawą do zup
- 4 ugotowanego kurczaka odsączamy i przekładamy do formy do pieczenia
- 5 Kurczaka zalewamy przygotowanym sosem ketchupowo cebulowym
- 6 Do smaku możemy posypać go jeszcze odrobina pieprzu
- 7 wkładamy kurczaki do piekarnika i pieczemy w temp 180 stopni około 30 minut zglądając czas do czasu by cebulka nie przypiekła się bardzo.

## Twoje notatki do przepisu: