

Tymiankowe podudzia z Poldrob z karmelizowaną cebulą



Autor: **ABITETOEAT**
Przepisów: **42** Ocena: **426**



1-2 os.



60 min



średnie przystępne

Składniki:

- 2 tacki podudzia z kurczaka Poldrob
- 1 łyżka słodkiej papryki w proszku
- 1 łyżka tymianku
- 3 łyżki przyprawy do kurczaka
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1 łyżka cukru
- oliwa z oliwek
- 1 łyżka burbonu lub whisky

Sposób przygotowania:

- 1 Podudzia myję, osuszam i wkładam do naczynia żaroodpornego nasmarowanego oliwą. Nacieram je czosnkiem. Przyprawę do kurczaka mieszam z tymiankiem i papryką - nacieram mięso. Wkładam do piekarnika nagrzanego do 190 stopni na termoobieg. Na patelnię wrzucam pokrojoną cebulę i zasypuję łyżką cukru. Mieszam aż cukier się rozpuści a cebula karmelizuje. Jeżeli macie pod ręką burbon lub whisky to dodajcie 1 łyżkę do cebuli - nabierze fajnego smaku. Po 10 minutach obracam "pulki" w piekarniku i piekę kolejne 10 minut. Po tym czasie zmieniam program na grill i trzymam mięso jeszcze przez 5 minut. Podaję z nałożoną karmelizowaną cebulą.

Twoje notatki do przepisu: