

Udka drobiowe pieczone z warzywami



Autor: **Mechanik79**
Przepisów: 127 Ocena: 5734



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2-3 udka drobiowe
- 3-4 pałki drobiowe
- 1 większa marchew
- 2 korzenie pietruszki
- 4 ziemniaki
- pół cebuli
- kawałek papryki
- 3 ząbki czosnku
- oliwa
- tymianek, lubczyk, papryka słodka (dla dorosłych ostra)
- zioła prowansalskie
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso oczyścić i zamarynować na 2h w papryce słodkiej lub ostrej, tymianku, lubczyku i oliwie. Ziemniaki przekrojone na ósemki przyprawiamy ziołami prowansalskimi, skrapiamy oliwą i mieszamy. Mięso przekładamy do naczynia do zapiekania, dajemy pozostałe warzywa z ziemniakami na końcu. Zapiekamy w 200 oC przez 20 minut pod przykryciem i kolejne 40 minut bez przykrycia. Podajemy na ciepło.

Twoje notatki do przepisu: