

Udka faszerowane kapustą



Autor: **groszkiewicz**
Przepisów: 4 Ocena: 62



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- udka kurczaka, 4
- kapusta kiszona, 0,5 kg
- pieczarki, 200 g
- ziele angielskie, 2-3 ziarenka
- liść laurowy, 2
- kostka rosołowa, 1
- dowolne przyprawy do kurczaka
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Udka opłukać i ostrym nożem pozbyć się kości.
- 2 Pieczarki obrać, pokroić i poddusić na patelni bez tłuszczu.
- 3 Kapustę pokroić i wrzucić do gotującej się wody z dodatkiem ziela angielskiego, liści laurowych i kostki rosołowej. Dusić przez około 20-30 min, aż lekko zmięknie.
- 4 Kiedy kapusta zmięknie, a pieczarki odparują, wymieszać je razem. Dodać sól i pieprz do smaku. Tak przygotowaną kapustą faszerować udka. Opruszyć dowolnymi przyprawami z każdej strony i ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Piec około godziny w temp. 170 stopni.

Twoje notatki do przepisu: