

Udka kurczaka pieczone w piwie



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2311** Ocena: **51312**

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 4 udka z kurczaka (plus u nas kilka ziemniaczków)
- 50 ml oleju słonecznikowego
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżka mielonej papryki
- 1 płaska łyżeczka soli
- 1 płaska łyżeczka mielonego pieprzu
- 1 szklanka piwa
- 4 gałązki rozmarynu

Sposób przygotowania:

- 1 Udka oczyszczamy, nakłuwamy. Olej mieszamy z przeciśniętym przez praskę czosnek, przyprawy mieszamy. Dodajemy do mięsa (opcjonalnie z ziemniakami), pozostawiamy na godzinę. Po tym czasie udka układamy w naczyniu do pieczenia, skórą w dół (opcjonalnie obok ziemniaki), zalewamy piwem, układamy rozmaryn i pieczemy 30 min w 180°C z termoobiegiem, następnie mięso obracamy i pieczemy kolejne 30 min.



Twoje notatki do przepisu: