

Udka po prowansalsku



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2507**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Udka kurczaka - 4 szt.
- Zioła prowansalskie - 1 łyżka
- Tymianek - 1 łyżka
- Kurkuma - 1/2 łyżeczki
- Sól - 1 łyżeczka
- Pieprz - 1/2 łyżeczki
- Słodka papryka - 1/2 łyżki
- Rozmaryn - świeży - 4 gałązki (niekoniecznie)
- Ziemniaki - 1 kg
- Cebula - mała - 200 g
- Oliwa z oliwek - 4 łyżki
- Kmin rzymski - 2 łyżki
- Curry - 1/2 łyżeczki
- Pomidorki koktajlowe - 200 g
- Oliwki zielone - lub czarne - 150g

Sposób przygotowania:

- 1 Zioła prowansalskie, tymianek, kurkumę, sól, pieprz, słodką paprykę mieszamy i dokładnie nacieramy umyte i osuszone udka. Odstawiamy na 30 minut. Przekładamy na natłuszczoną blachę do pieczenia, na górę każdego kładziemy gałązkę świeżego rozmarynu. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 190 stopni około 30 minut.
- 2 W międzyczasie obieramy cebulę i kroimy na ćwiartki, a ziemniaki (obrane) np. na ósemki. Warzywa doprawiamy do smaku solą, kminem rzymskim i curry, mieszamy z 2 łyżkami oliwy. Po podpieczeniu udek (30 min.), dokładamy do nich warzywa z boku i pieczemy kolejne 45-50 minut, pamiętając o polewaniu mięsa wytworzonym tłuszczem. Czas pieczenia zależy od piekarnika oraz wielkości udek. Czasem potrzeba więcej czasu, a czasem mniej - moje były dość spore, więc piekłam je długo. Skórka udek musi być chrupiąca i brązowa. 15 minut przed końcem pieczenia dokładamy do warzyw pomidorki koktajlowe i oliwki, mieszając je z ziemniakami.

Twoje notatki do przepisu: