

udka w chrupiącej panierce...



Autor: **iza_a**

Przepisów: **564** Ocena: **20786**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 kg średnich udek sól
- 2 pełne łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżeczka granulowanego czosnku
- przyprawa do kurczaka (można użyć gotowej, lub własnej mieszanki)
- pieprz
- papryka słodka i ostra wg uznania
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć, osuszyć, posolić. Do worka foliowego wsypać pozostałe składniki, wymieszać, włożyć udka, zawiązać worek i mocno potrząsać, by posypka wszędzie dotarła.
- 2 Udka smażyć na rozgrzanym oleju po 3 min. z każdej strony. Po tym czasie przełożyć na blaszkę i piec w piekarniku ok 30- 40 min. (w zależności jak duże mamy porcje mięsa) w 190 st.

Twoje notatki do przepisu: