

Udka w ketchupie



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **923** Ocena: **10788**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 4 udka z kurczaka
- 1 szklanka ketchupu
- 3 łyżki majonezu
- Sól
- Bazylia
- 3 duże cebule
- Olej do smażenia
- Marynata:
 - 4 łyżki oleju
 - 3 łyżeczki Bazyli
 - 1 łyżeczki ostrej papryki
- Trochę czosnku

Sposób przygotowania:

1. Udka myjemy i kroimy na połówki.
2. Do miski wlewamy olej.
3. Dodajemy paprykę ostrą, bazylię, trochę czosnku, wszystko razem mieszamy.
4. Udka solimy i wkładamy na godzinę w marynatę.
5. Majonez mieszamy z ketchupem.
6. Połowę sosu wylewamy na dno naczynia żaroodpornego.
7. Udka obsmażamy na rozgrzanym oleju z obu stron, po czym wkładamy do naczynia żaroodpornego.
8. Cebulę obieramy i kroimy w plasterki i prużymy na oleju pozostałym ze smażenia udek, wykładamy na udka.
9. Na koniec polewamy pozostałym sosem.
10. Zapiiekamy 35 minut w 180 °C.
11. Udka gotowe.
12. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: