

Udka w ketchupie



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **919** Ocena: **10747**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

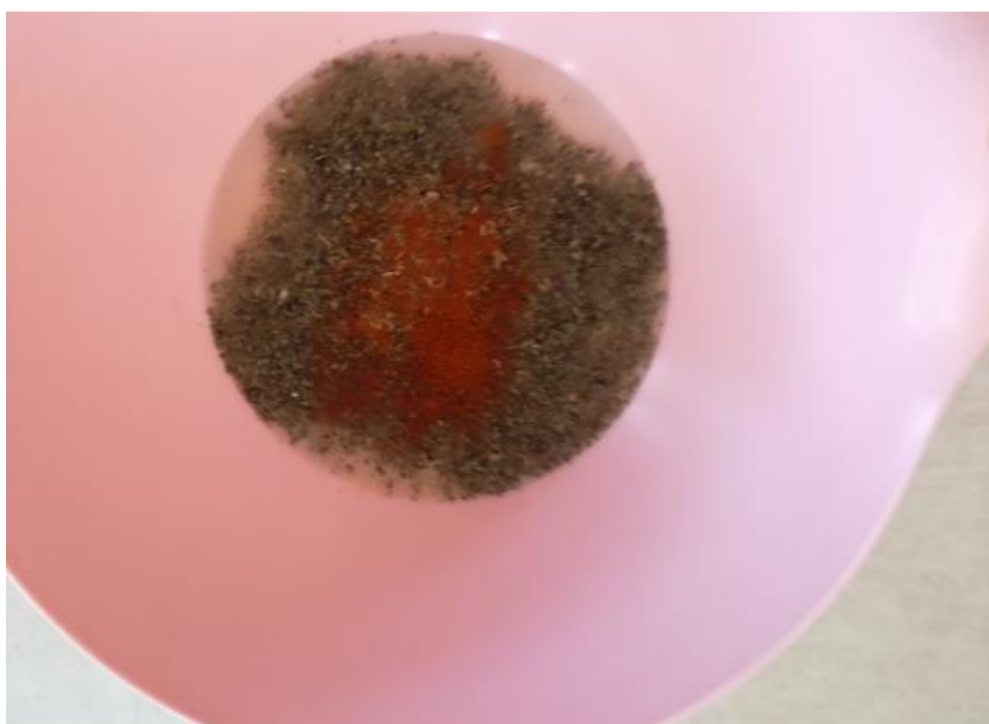


Składniki:

- 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.



- ③ 6. Połowę sosu wylewamy na dno naczynia żaroodpornego.



- ④ 7. Udka obsmażamy na rozgrzanym oleju z obu stron, po czym wkładamy do naczynia żaroodpornego.



- ⑤ 8. Cebulę obieramy i kroimy w plasterki i przużymy na oleju pozostałym ze smażenia udek, wykładamy na udka.



- 6 9. Na koniec polewamy pozostałym sosem.
10. Zapiekamy 35 minut w 180 °C.



- 7 11. Udka gotowe.
12. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: