

# Udka w miodowo-octowej glazurze

Autor: **sylwiach**

Przepisów: 5 Ocena: 104



3-4 os. &gt; 60 min średnie dostępne



## Składniki:

- udka z kurczaka, 4 sztuki
- ocet balsamiczny, 4 łyżki
- Miód, 3 łyżki
- sól, do mięsa
- pieprz, do mięsa
- oliwa, 3 łyżki
- duża cebula, 1 sztuka
- marchewki, 2 sztuki

## Sposób przygotowania:

- 1 Udka z kurczaka myjemy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Smarujemy oliwą i oprószamy solą i świeżo zmielonym pieprzem. Ocet balsamiczny mieszamy z miodem. Udka układamy w naczyniu żaroodpornym. Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Marchew obieramy, płuczemy i kroimy w skośne grube plastry. Obkładamy mięso warzywami. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 190 stopni. Po 10 minutach smarujemy glazurą miodowo-octową i ponownie wsawiamy do piekarnika, i tak co 10 minut. Pieczemy łącznie około godziny.

## Twoje notatki do przepisu: