

Udka z kurczaka pieczone z cytryną i koperkiem

Autor: **catha**Przepisów: **218** Ocena: **2736**

1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 udka z kurczaka
- 1 cytryna
- sól, pieprz cytrynowy, pieprz grubomielony
- garść suszonego oregano
- szczypta papryki
- koperk
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Udka myjemy, osuszamy. Przyprawiamy solą, pieprzem czarnym i cytrynowym, szczyptą papryki i oregano. Dodajemy oliwę, obtaczamy wszystko razem i tak przygotowane mięso wkładamy do lodówki na co najmniej godzinę.
- 2 W piekarniku układamy papier do pieczenia, na to udka z kurczaka. Cytrynę wyparzamy, kroimy na 4 części i kładziemy na kurczaka (nie wyciskamy soku, bo będzie bardzo kwaśna skórka - no chyba, że lubimy ;) Na to kładziemy parę gałązek koperku.
- 3 Piekarnik nagrzewamy do 180 st, pieczemy przez godzinę. Po około 30 minutach od rozpoczęcia pieczenia cytrynę ściągamy z kurczaka, kładziemy obok mięsa - inaczej nie będziemy mieli przyrumienionej skórki w tym miejscu (i tak widać, gdzie leżała cytryna :)
- 4 Jak już kurczak będzie upieczony a skórka ciemna i chrupiąca - podajemy z dodatkiem świeżego koperku.

Twoje notatki do przepisu: