

Udka z kurczaka z rękawa do pieczenia



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4509**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Udka kurczaka 2-3 szt.
- Czosnek 4-5 ząbków
- Cebula biała 1/2 szt.
- Majeranek 2-3 łyżeczki
- Zioła prowansalskie 2-3 łyżeczki
- Papryka słodka w proszku 1 łyżeczka
- Papryka ostra w proszku 1/2 łyżeczki
- Pieprz
- Pieprz ziołowy
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym.

Czosnek obrać i przecisnąć przez praszkę.

Cebulę obrać i pokroić w pióra.

Udka z kurczaka doprawić wszystkimi przyprawami również cebulą i czosnkiem.

Zamarynowane mięso przełożyć do rękawa do pieczenia, warto zostawić na parę godzin w lodówce, a następnie zapiekać w piekarniku przez ok. godzinę, najpierw w 220 stopniach, po pewnym czasie zmniejszyć ogień.

15 minut przez wyciągnięciem przekłuć rękaw, żeby skórka stała się chrupiąca.

- 2 Podawać z ulubionymi dodatkami.

- 3 Smacznego :)

- 4 :)

Twoje notatki do przepisu: