

Udka z kurczaka zapiekane z cytryną

Autor: **kszczepa**Przepisów: **43** Ocena: **282**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Udka kurczaka 4 szt.
- Na marynatę:
 - Olej 1/2 szkl, sok wyciśnięty z 1 cytryny, otarta skórka z cytryny,
 - kawałek świeżego imbiru, 3 ząbki czosnku, papryka ostra i słodka po 1 łyżeczce
 - miód 2 łyżki, sól, pieprz, rozmaryn, tymianek, sos sojowy 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Udka myjemy, osuszamy
Przygotujemy marynatę - wszystkie składniki marynaty mieszamy w misce, marynujemy udka i wkładamy do lodówki na co najmniej 2 godz.
- 2 Udka układamy w naczyniu do zapiekania, na każde udko kładziemy po plasterku cytryny i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni góra-dół.
Pieczemy 50 min.

Zwiększamy temperaturę do 200 stopni lub zmieniamy opcję na grill i dopiekamy nasze udka żeby skórka była bardziej chrupiąca około 7-10 min.

- 3 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: