

Udka zapiekane z ziemniaczkami



Autor: **rosse**

Przepisów: **234** Ocena: **5398**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- udka z kurczaka, 3 szt.
- ziemniaki, 3-5 szt.
- papryka, 1 -2szt.
- pieczarki, 30 dkg
- cebula, 1-2szt.
- wegeta
- przyprawa do ziemniaków Prymat, 1/2 opak.
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Udka umyć, osuszyć, przekroić na dwie części. Trochę oleju wlać na talerzyk, posmarować udka olejem i powegetować. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym (jak mniejsze naczynie to, też ułożyć w pokrywie od naczynia).
- 2 Paprykę pokroić w małe kawałki, pieczarki obrać i pokroić w grubsze talarki, cebulę pokroić w plastry. Ziemniaki (można pokroić z łupką, wtedy wyszorować dobrze) pokroić w grubsze plastry.
- 3 Do garnka wlać trochę oleju ok. 1-2 cm wysokości, wsypać przyprawę do ziemniaków i wymieszać z olejem, wrzucić do tego paprykę, ziemniaki, pieczarki i cebulę i ręką wymieszać z olejem, aby dobrze pokryło warzywa.
- 4 Ułożyć w naczyniu żaroodpornym udka i warzywa naokoło. Piec w temperaturze 160-170 stp.C. godzinę czasu.

Twoje notatki do przepisu: