

Kuczak po hiszpańsku



PAULASUCHA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

udka kurczaka	4 sztuki
tymianek	1 łyżeczka
mielona kolendra	1 łyżeczka
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
mąka pszenna	1/4 szklanki
Marynata	
skórka z cytryny	1 łyżeczka
sok z cytryny	3 łyżki
ząbek czosnku	3

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka kurczaka umyj i osusz. Natrzyj go skórką i sokiem z cytryny oraz wyciśniętym przez praszkę czosnkiem. Odstaw do lodówki na 3/4 godziny.

Mąkę wymieszaj z przyprawami i obtocz w niej udka.
Na patelni rozgrzej olej i obsmaż udka na złoty kolor.

Piekarnik rozgrzej do temperatury 180 stopni C.
Udka przełóż do naczynia żaroodpornego i piecz przez 20 minut.