

## Pieczone udka



**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udka z kurczaka</b>	8-10
<b>sok z cytryny</b>	4 łyżki
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>natka pietruszki</b>	2 łyżki
<b>ocet winny</b>	6 łyżek
<b>marynata</b>	1 Szklanka
<b>olej</b>	1 Szklanka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty dokładnie wymieszać. Następnie zalać powstałym sosem umyte udka ułożone w naczyniu żaroodpornym. Całość ostawić na 2 godzinki w chłodne miejsce. Następnie skropić sokiem z cytryny i piec ok. 20 minut w temp. 220 stopni potem obniżyć temp. 150 stopni. Dusić aż udka staną się miękkie.