

Podudzia z kurczaka



LIDIA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kurczak podudzia 2

Szafran nitki Prymat

sól

pieprz

ocet

curry

papryka

margaryna

marynowane cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podudzia czyściami, usuwamy tłuszcz. Nacieramy octem i solą. Przyprawiamy pieprzem, papryką, curry i szafranem. Polewamy sokiem z marynowanej cytryny. Do garnka dodajemy margarynę i wkładamy do piekarnika na 180 stopni na półtorej godziny.