

## Przepis dnia III, odc. 21: Pieczone udka z kurczaka z gruszkami i morelami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udka z kurczaka</b>	4 szt.
<b>olej rzepakowy</b>	3 łyżki
<b>przyprawa do kurczaka - pikantna</b>	2 łyżki
<b>rosół z kury Kucharek</b>	1 szklanka
<b>gruszki</b>	3 szt.
<b>morele suszone</b>	8 szt.
<b>cebule</b>	3 szt.
<b>chrzan żurawinowy</b>	4 łyżki
<b>natka pietruszki</b>	4 gałązki
<b>sól morska</b>	
<b>pieprz kolorowy ziarnisty</b>	
<b>chili pieprz cayenne</b>	
<b>tymianek</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przyprawę do kurczaka wymieszać z olejem rzepakowym. Zamarynować udka z kurczaka i przełożyć do lodówki na min. 20 minut (jeżeli jest to możliwe najlepiej marynować udka przez całą noc).

- KROK 2 W rondelku, na rozgrzanym oleju, podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę i pokrojone w ćwiartki gruszki (ze skórą, bez gniazd nasiennych). Doprawić tymiankiem, chilli, pieprzem kolorowym. Pod koniec dodać pokrojone na pół suszone morele, zalać rosołem i dusić około 5 minut.
- KROK 3 Udka z kurczaka obsmażyć na patelni. Do żaroodpornego naczynia przelewamy uduszone owoce, układamy na nich kurczaka. Doprawić solą i pieprzem, dodać pietruszkę dla aromatu, a następnie przykryć naczynie folią aluminiową. Kurczaka piec przez ok. 25 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 4 Udka podajemy z chrzanem żurawinowym udekorowane natką pietruszki.
- KROK 5 Smacznego!