

## Uda kurczaka w gyrosie z polentą



### GRAŻYNA13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                        |         |
|------------------------|---------|
| <b>uda kurczaka</b>    | 4 szt   |
| <b>przyprawa gyros</b> | 1 łyżka |
| <b>sól do smaku</b>    |         |
| <b>rosół</b>           | 1 szkl  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte udka z kurczaka po pokrojeniu posoliłam i obficie posypałam przyprawą do gyrosa. Podsmarżyłam na rumiano a nawet na brązowo na rozgrzanym oleju. Podlewałam niewielką ilością rosółu i dusiłam pod pokrywką do miękkości. Podałam z polentą ugotowaną na gęsto i pokrojoną ( przepis w mojej księdze) oraz surówką.