

## Udka kurczaka z majonezem



**MARTA98**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udka kurczaka</b>	4 szt
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>ketchup</b>	2 łyżki
<b>Czosnek suszony Prymat w młynku</b>	1 łyżeczka
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka natrzeć solą wymieszaną z pieprzem i czosnkiem. Pozostawić pod przykryciem na godzinę w chłodne miejsce. Następnie na wysmarowanś t.łuszczem blaszkę wyłożyć udka. Majonez wymieszać z ketchupem i posmarować udka. Wierzch posypać bułką tartą. Blaszke przykryć folią aluminiową, wstawić do nagrzanego piekarnika. Gdy mięso będzie już miękkie zdjąć folię i zarumienić wierzch.