

Udka po cygańsku



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pałki z kurczaka	10
cebula	2
suszone śliwki kalifornijskie	5
morele suszone	5
ketchup pikantny	1/2 szklanki
koncentrat pomidorowy	1/2 szklanki
powidła śliwkowe	1/2 szklanki
woda	3/4 szklanki
cukier	3 łyżeczki
ocet	1 łyżka
sól	
pieprz	
Papryka ostra mielona Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
masło do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Udka płuczemy pod bieżącą wodą, ściągamy skórę i osuszamy. Następnie oprószyć je solą, pieprzem i słodką i ostrą papryką.

- KROK 2 Na maśle obsmażamy udka. Cebule obieramy i kroimy w piórka. Śliwki i morele kroimy w cienkie paski.
- KROK 3 Na tłuszczu pozostałym po smażeniu mięsa szklimy cebulę, następnie dodajemy suszone owoce, smażymy 1-2 minuty.
- KROK 4 Kolejno dodajemy pozostałe składniki i całość zagotowujemy. Zdejmujemy z ognia i poprawiamy do smaku. Udka układamy w naczyniu żaroodpornym. Można je delikatnie wysmarować masłem.
- KROK 5 Mięso zalewamy przygotowanym sosem i pieczemy godzinę w 180 stopniach. Podajemy z ryżem i surówką. Życzę smacznego :-)