

Udka po meksykańsku



NATALKAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pałki z kurczaka	6szt
koncentrat pomidorowy	2łyżeczki
wino czerwone	1/2 szkl
cebula	
czosnek	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
goździki mielone	
cynamon Prymat	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Natrzyj udka solą i pieprzem, zrumień na rozgrzanym tłuszczu, ułóż w żaroodpornym naczyniu, a na pozostałym na patelni oleju przesmaż plastry cebuli i posiekany czosnek. Dodaj koncentrat pomidorowy i wino. Mieszając, zagotuj i przypraw sos do smaku, po czym polej nim udka. Nakryj naczynie i wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C. Po wyjęciu posyp potrawę natką pietruszki. Podawaj z pieczywem lub ryżem