

Udka w marynacie na różne okazje



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	4 sztuki
smalec	1 łyżka
masło	3 łyżki
przyprawa do kurczaka	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
ziele angielskie mielone	1/2 łyżeczki
majeranek Prymat	1 łyżka
papryka słodka mielona	1/2 łyżeczki
zioła prowansalskie	1 łyżeczki
sól	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka umyć.

Do miseczki wsypć 2 łyżeczki soli i 1 łyżeczkę przyprawy do kurczaka, 1/2 łyżeczki zmielonego ziela angielskiego i majeranek oraz wycisnięty ząbek czosnku, wszystkie składniki utrzeć ze sobą łyżką i tak przygotowaną mieszanką natrzeć mięso z każdej strony i odstawić na 3 godziny w temp pokojowej. Po tym czasie udka umyć z marynaty, natrzeć masłem posypać papryką i ziołami prowansalskimi.

Na spód naczynia żaroodpornego położyć łyżkę smalcu ułożyć mięso i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C i podpiec około 10 minut. Po czym temperaturę zmniejszyć do 180°C i piec jeszcze 45 minut. Podawać z ziemniakami lub ryżem i surówką. Smacznego!