

Udka z kurczaka nadziewane pęczakiem i grzybami



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udka kurczaka	2 szt
grzyby leśne	2 szt/kapelusze
cebula czerwona	1 szt
papryka czerwona	1 szt/pasek 3cm
marchewka	1/3 szt
kasza pęczak	3 łyżki
masło	1 łyżka
natka pietruszki	1 łyżka
szynka parmeńska	2 plastry
Kminek mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
sól do smaku	1/2 łyżeczki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1/2 łyżeczki
masło zimne	1 łyżka /czosnkowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka myjemy i luzujemy z kości

Na rozgrzane masło wrzucamy pokrojoną cebulkę i kapelusze borowików ,pęczak i pokrojoną w paseczki szynkę .

Wszystko szybko przesmażamy ,aż do całkowitego wchłonięcia płynu przez pęczak .Dodajemy natkę ,paprykę pokrojoną w kosteczkę i marchew poszatkowaną drobno ,mieszamy już nie smażymy .

Następnie doprawiamy mięso podanymi przyprawami i nadziewamy farszem nasze udka .

Nie zbyt dużo bo pęczak jeszcze zwiększy swoją objętość i może nam skóra pęknąć .

Spinamy wykałaczką za skórę ,tak jest najbezpieczniej .

Mięso układamy na foli aluminiowej i na wierzch dajemy łyżkę masła czosnkowego ,szczelnie zamykamy tworząc torebkę i wkładamy do piekarnika na 45min