

UDKA ZAPIEKANE W POMIDORACH I MOZZARELLI



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	2 sztuki
ser mozzarella	1 kulka
pomidorki koktajlowe	8 sztuk
ząbek czosnku	2 sztuki
pomidory krojone z puszki	1 puszka
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
sól i pieprz	
Bazyliia suszona Prymat	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** 1/ Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i natrzeć przyprawami - solą, pieprzem, do kurczaka. Odstawić do lodówki na parę godzin lub całą noc. Udka przełożyć na blaszkę, do rękawa foliowego lub naczynie żaroodporne i podpiec (ale nie całkiem upiec) ok 40 min. Podpieczone mięso przełożyć do naczynia (jeżeli było pieczone w rękawie, tak jak u mnie).
- KROK 2** 2/ Czosnek obrać i posiekać, wrzucić na patelnię lub płaskiego garnka i podsmażyć na odrobinie oleju, doprawić przyprawą do pomidorów solą i pieprzem. Pomidory z puszki lub kartonika przelać do czosnku, dodać zioła i chwilę smażyć ciągle mieszając aż lekko zgęstnieją a soki odparują. Gotowym sosem polać mięso. Na wierzch ułożyć plastry sera oraz pomidorki.
- KROK 3** 3/ Wstawić do piekarnika i zapiekać ok 20-30 min w temp. 200 stopni. Czas pieczenia i zapiekania zależy od piekarnika. Może być dłuższy lub krótszy.

