

Udka marynowane



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka kurczaka	5 szt
Kucharek przyprawa do potraw	1 łyżeczka
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 łyżeczka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
olej	0,5 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte udka oprószamy kucharkiem, czosnkiem i przyprawą do kurczaka. Odstawiamy
- KROK 2 Do miseczki wlewamy olej i dodajemy paprykę, dokładnie mieszamy
- KROK 3 Udka dajemy na blaszkę i polewamy olejem z papryką
- KROK 4 Pieczemy w nagrzanym piekarniku do temp. 220 stopni ok. 60 minut
- KROK 5 Upieczone udka wyciągamy na talerz