

Udko pieczone w ziołach i czosnku



JOASJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Udko pieczone	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
sól	do smaku
zioła do drobiu	1 łyżeczka
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udko umyć, natrzeć solą, pieprzem, ziołami do drobiu i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Delikatnie połączyć oliwą z oliwek. Schłodzić minimum godzinę.

Piec w piekarniku w odkrytej blaszce przez ok 90 minut w temperaturze ok 120 stopni. Po około połowie czasu przełożyć na drugą stronę. W razie potrzeby przełożyć na drugą stronę