

Udko w ketchupowo-musztardowej marynacie



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udko z kurczaka	1 szt
ketchup łagodny	1 łyżka
Musztarda francuska Prymat	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 łyżeczka
piwo	2 łyżki
syrop klonowy	1 łyżeczka
sól	0,5 łyżeczki
pieprz	do smaku
olej	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski włożyć przeciśnięty przez praskę czosnek, dodać musztardę, ketchup, sól, piwo, pieprz, syrop klonowy i przyprawę do kurczaka, wymieszać.
- KROK 2 Umyte mięso osuszyć, zanurzyć w marynacie, przykryć i pozostawić w chłodnym miejscu na 2-3 godziny.
- KROK 3 Następnie mięso razem z marynatą przełożyć do naczynia żaroodpornego, skropić olejem, oprószyć mieloną papryką, wlać kilka łyżek wody. Przykryć folią aluminiową i wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika, piec około 60 minut. 20 minut przed końcem pieczenia usunąć folię i piec na rumiano polewając powstałym sosem.