

Udko z rękawa



ANETA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udko z kurczaka	2 szt
cebula	2 szt
czosnek	2 ząbki
natka pietruszki	garść
Papryka słodka mielona Prymat	1-2 łyżeczka
Sól ziołowa- MŁYNEK	wg uznania
rękaw do pieczenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udko płuczemy pod bieżącą wodą. Wrzucamy do rękawa. Cebulę i czosnek obieramy i kroimy. Natkę pietruszki siekamy. Dodajemy do udek. Posypujemy papryką czerwoną i solą ziołową. Pieczemy ok 50min w 180stopniach.