

Udka z kurczaka duszone w winie



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	5 szt
gruszki	3 szt
granat	2 szt
wino czerwone wytrawne	1/2 szkl
oliwa	4 łyżki
skórka pomarańczowa	1 łyżeczka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte udka z kurczaka natrzeć ziołami, oprószyć solą i pieprzem. Ułożyć w brytfannie, skropić oliwą, włożyć do nagrzanego piekarnika i delikatnie zrumienić. Z jednego granatu wycisnąć sok, wymieszać z winem, wlać do mięsa, dusić około 15 minut, podlewając od czasu do czasu sosem z pieczenia. Pod koniec dodać gruszki oczyszczone z gniazd nasiennych, pokrojone na połówki. Drugi granat przekroić, czerwone nasionka miąższu ułożyć na gruszkach, polać sosem, posypać otartą skórką pomarańczową i dusić pod przykryciem około 10 minut.