

## Rumiane udka



### SLONECZKO1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                        |          |
|------------------------|----------|
| <b>udka z kurczaka</b> | 4 sztuki |
| <b>sól</b>             | do smaku |
| <b>olej</b>            | 2 łyżki  |
| <b>masło</b>           | 5 dag    |
| <b>papryka</b>         | do smaku |
| <b>przyprawa gyros</b> | do smaku |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obciąć kości z udek, umyć je, osuszyć i osolić. Naczynie żaroodporne wysmarować olejem by mięso nie przywarło i ułożyć w nim udka przyprawiając je papryką i gyrosem, na górę ułożyć na każdym udku plasterek masła. Piec w piekarniku 200°C przez 40 minut pod przykryciem następnie zdjąć przykrywkę tak by odparować nadmiar wody i piec jeszcze 20-30 min (tak by mięso było miękkie). W trakcie pieczenia polewać udka powstałym sosem.