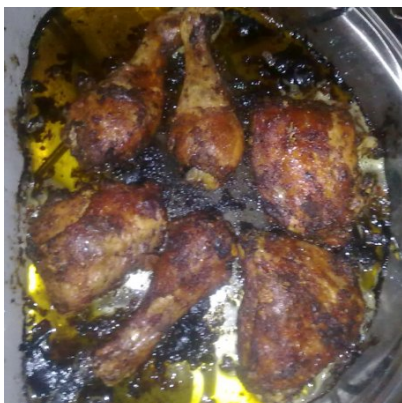


Pieczone udka z kurczaka



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ćwiartki z kurczaka	3 szt
czosnek w płatkach	1
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	1 sz
Przyprawa do kurczaka ziołowa Prymat	1 szt
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżki
olej ryżowy	10 łyżek
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do musztardy w misce wlewamy olej oraz dodajemy przyprawy - dokładnie mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji.

Ćwiartki porcjujemy, zalewamy 3/4 zalewy odstawiamy do lodówki na około 30 minut.

Do pozostałej zalewy dodajemy 3 łyżki oleju i dokładnie mieszamy.

Do rozgrzanego piekarnika (200 c na termoobieg) wkładamy kurczaka co 15 minut przewracamy na drugą stronę nakłuwamy widelcem dokładnie smarując pozostałą zalewą.

Po godzinie, piekarnik z termoobiegu zmieniamy na pieczenie z góry nadal przewracając kurczaka i smarując zalewą, pieczemy jeszcze 30 minut