

Udka pieczone z kaszą i sosem pieczarkowym



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udka kurczaka	2 sztuki
pieczarki	0,5 kg
masło	2-3 łyżki
mąka	4-6 łyżek
sałata masłowa	1 główka
ogórek	1-2 sztuki
śmietana	100 ml
Kwas cytrynowy Prymat	kilka kryształków
cukier drobny	0,5 łyżeczki
warzywa	2 torebki
kasza jęczmienna	2 torebki
oliwa	2 łyżki
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	2-3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyprawę do kurczaka Prymat 2-3 łyżeczki mieszamy z 2 łyżkami oliwy. odstawiamy na kilka minut po czym nacieramy nią udka kurczaka. Udka wkładamy do naczynia żaroodpornego i pieczemy w kombiwarze lub piekarniku(w kombiwarze zajmuje to ok 30 minut i udka są upieczone a skórka chrupiąca). Kaszę gotujemy wg przepisu na opakowaniu. Pieczarki kroimy w paski i wrzucamy na patelnię z roztopionym masłem smażymy aż będą miękkie. Po czym dolewamy wodę wg. zapotrzebowania (na 2-3 osoby ok litra) i kostkę rosółową. Zagęszczamy mąką wymieszaną z odrobiną wody i przyprawiamy pieprzem do smaku. Sałatę rwiemy na kawałki a obranego ogórka kroimy w plasterki. mieszamy razem. śmietanę mieszamy z cukrem i kilkoma kryształkami kwasu i mieszamy z sałatą. Podajemy jak na zdjęciu

