

Udka z kurczaka w cebulce



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka-góry	5 sztuk
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 łyżeczka
sos sojowy jasny	1 łyżeczka
wino czerwone	50 ml
Przyprawa do sałatek sosów i dipów Prymat	1/2 sztuki
cebula	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mięsa ostrożnie usunąć kości, tak aby powstał nam jeden płat mięsa razem ze skórą, który delikatnie rozbić tłuczkiem do mięsa, dokładnie natrzeć przyprawami i odstawić na noc (przyprawa do sałatek może zdziwić, ale polecam bo to jest bardzo fajna mieszanka ziół posiada też w swoim składzie sól). Mięso kłaść na gorącą patelnię skórą do dołu i usmażyć na złoty kolor z dwóch stron, podsmażone mięso przykryć warstwą cebuli, podlać winem i razem dusić jeszcze kilka minut, aż cebula zmięknie, a wino odparuje. Można cebulę dodatkowo posolić, ale słodkość wina i przyprawy w tłuszczu z pod smażenia mięsa jej wystarczą.