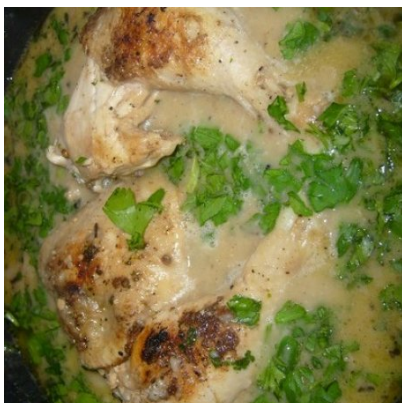


Udka kurczaka po meksykańsku



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podudzie kurczak	12 szt
pomidor pelati	1 puszka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
cebula	2 szt
czosnek	1 ząbek
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta
Goździki całe Prymat	1 szczypta
cynamon Prymat	1 szczypta
olej	3 łyżki
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
fasola	1 puszka
natka pietruszki	1 pęczek
wino czerwone wytrawne	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, natrzeć solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat, po czym zrumienić na oleju i ułożyć w żaroodpornym naczyniu. Na reszcie oleju przesmażyć plastry cebuli i posiekany czosnek. Dodać koncentrat, posiekane pomidory wraz z zalewą, wino i fasolę. Zagotować, mieszając, przyprawić sos do smaku i połączyć nim udka. Naczynie nakryć, zapiekać 40 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni Celsjusza. Po wyjęciu z piekarnika posypać potrawę natką i podawać z bagietką i czerwonym winem.

