

Udka pieczone z warzywami



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka	4 szt
ziemniaki młode	1,5 kg
marchew młoda	3 szt
kalafior	1 szt
czosnek	5 ząbków
przyprawa kucharek smak lata	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
pieprz	1/4 łyżeczki
sól	do smaku
oliwa	5 łyżek
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1/2 op
tymianek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka umyć i natrzeć przyprawą do kurczaka.
Wstawić do lodówki na noc.
Ziemniaki i marchew oskrobać, umyć i pokroić na kawałki.
Kalafiora podzielić na różyczki i opłukać.
Czosnek obrać.
Wszystkie składniki oprócz udek wrzucić do miski, dodać przyprawy i wymieszać.
Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia ułożyć udka, pomiędzy nie wyłożyć warzywa.
Piec w piekarniku nagrzanym do 150 stopni z termoobiegiem 60 minut.