

Udka kurczaka zapiekane w pomidorach



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	3 sztuki
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
oliwa	2 łyżki
sól	do smaku
pomidory bez skórki	1,5 puszki
cebula	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
ocet balsamiczny	2 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
mozzarella	125 gram
czarne oliwki	20 sztuk
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Osuszone udka kurczaka nacinam ostrym nożem, spryskuję oliwą i posypuję solą, pieprzem i słodką papryką. Odstawiam na minimum 1 godzinę, ale można też przygotować je dzień wcześniej wieczorem.
- KROK 2 Na patelni rozgrzewam łyżkę oliwy, dodaję drobno pokrojoną cebulę i smażę, aż będzie szklista. Następnie dodaję posiekany czosnek, gałązki tymianku, a po minucie wlewam rozdrobnione pomidory razem z zalewą. Doprawiam solą, pieprzem, cukrem, octem balsamicznym i całość duszę około 20 minut, aż sos zgęstnieje. Usuwam gałązki tymianku.

- KROK 3 Wcześniej przygotowane udką przekładam do wysmarowanego oliwą naczynia do zapiekania i wstawiam do nagrzanego do 220°C piekarnika. Gdy udką ładnie się zrumienią obniżam temperaturę do 180°C i piekę 30 minut.
- KROK 4 Po tym czasie udką zalewam sosem pomidorowym, a na wierzchu układam oliwki i mozzarellę pokrojoną w plastry. Całość zapiekam jeszcze około 20 minut, aż mięso będzie miękkie, a ser się roztopi.