

## pikantne udka



**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                           |              |
|-------------------------------------------|--------------|
| <b>cebula</b>                             | 1            |
| <b>pomidory</b>                           | 4            |
| <b>chili</b>                              | 1            |
| <b>sok pomidorowy</b>                     | 1/2 szklanki |
| <b>oliwa</b>                              | 2 łyżki      |
| <b>czosnek</b>                            | 2 ząbki      |
| <b>sól i pieprz do smaku</b>              |              |
| <b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b> |              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podudzia ponacinać i posmarować przeciśniętym przez praskę czosnkiem oraz oprószyć solą i pieprzem. Cebulę posiekać a z pomidorów zdjąć skórkę. Chilli posiekać. Cebulę zeszklić na oliwie dodać chilli. Smażyć ok. 3 minut. dodać pomidory i sok. Gotować jeszcze 10 minut. przyprawić aby było pikantne i dodać mięsko. Dusić ok. pół godzinki.