

Udka pieczone z cebulką



JUSTYNA/DZASTUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udka	2 sztuki
cebula	1 sztuka
przyprawa do grila	wg uznania
sól	do smaku
pieprz	do smaku
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Udka wymyć, osuszyć, następnie skropić oliwą. Ułożyć je w formie i obsypać z każdej strony przyprawami: przyprawą do grila, solą, pieprzem, ewentualnie też słodka papryką. Cebulę obrać i pokroić na kawałki, obłożyć nią udka.
- KROK 2 Udka wstawić do piekarnika nagrzanego na 200 stopni i piec, przewracając je w trakcie pieczenia.
- KROK 3 Gdy mięso w środku jest miękkie i dopieczone, a z wierzchu rumiane, można wyciągać. Podawać z surówkami i frytkami, ziemniakami lub pieczywem.