

Pieczone udka z kurczaka



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	6 sztuk
masło	2 łyżki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
cebula	1/2 sztuki
woda	5-6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka kurczaka(mogą być z podudziami) opłukać, a następnie osuszyć. Po czym natrzeć je solą, pieprzem i majerankiem. Udka ułożyć w wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym, obłożyć plasterkami cebuli i wiórkami masła, następnie podlać wodą. Mięso piec przez około 1, 5 godziny w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.