

## udka w cieście



**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| <b>udka z kurczaka</b>                    | 5-6        |
| <b>jajko</b>                              | 2          |
| <b>czosnek</b>                            | 2 ząbków   |
| <b>mąka ziemniaczana</b>                  | 2 łyżki    |
| <b>musztrda</b>                           | 2 łyżeczki |
| <b>sól i pieprz do smaku</b>              |            |
| <b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b> |            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka oprószyć solą i pieprzem oraz ziołami. Następnie natrzeć je czosnkiem. Jajka wymieszać z mąką ziemniaczaną oraz musztardą. Następnie do tego ciasta włożyć udka i schładzać całą noc. Na rozgrzanym oleju smażyć udka na złoty kolor.