

Podudzia marynowane i pieczone



MIKI47



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podudzia z kurczaka	4 szt
olej	3 łyżki
czosnek	3 ziarnka
Kucharek	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podudzia drobiowe myjemy i osuszamy ze zbędnej wody. Dajemy do naczynia polewamy olejem. Nacieramy czosnkiem poduszonym. Mięso nacieramy także papryką w proszku oraz posypujemy pieprzem do smaku. Na koniec obsypujemy wszystko Kucharkiem na lato. Nakrywamy wszystko folią i odstawiamy do zamarynowania na kilka godzin. Pieczemy w temp 180 st ok 60 minut.