

udka z kurczaka w ziołach



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	8-10 sztuk
miód	1 łyżka
oliwa	3 łyżki
białe wino	1 szklanka
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka z kurczaka umyć a następnie posolić i popieprzyć. Cytrynę lub lionkę dokładnie wyszorować i razem ze skórą pokroić w plastry. Zioła mogą to być dowolne nawet świeże wymieszać je z oliwą, miodem i plasterkami cytryny można cytrynę delikatnie pognieść tak aby dała sok. Do powstałej marynaty włożyć udka i schładzać ok. 2 godzin w lodówce. Następnie całość przełożyć do naczynia żaroodpornego i zalać winem wyjąć jednak wcześniej cytrynę. Dusić do miękkości.