

Udka zapiekane w pomidorowo-serowej pierzyniece



AGATA B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka ugotowane np.w rosole	kg
ser żółty	30 g
cebula	
koncentrat pomidorowy	90 g
ketchup łagodny	60 g
pomidory suszone w zalewie	4 + ½ łyżeczki tej zalewy
kapary całe Smak	6 sztuk
natka pietruszki	posiekana
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser żółty ścieramy na tarce o grubych oczkach, cebulę kroimy w dość drobną kostkę, pomidorki również w kostkę. Wszystkie składniki mieszamy razem w miseczce. Udka układamy w naczyniu żaroodpornym, na każdy nakładamy po łyżce przygotowanego sosu, rozsmarowujemy go. Całość zapiekamy po przykryciu w piekarniku nagrzanym do 180 st. C (z termoobiegiem) przez 35 minut a następnie bez przykrycia jeszcze 5 minut.