

UDKA PIECZONE



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat

udka z kurczaka 4 szt

Panierka:

jajko 2 szt

sezam

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka posypujemy przyprawą i odstawiamy na godzinę. Później udka panierujemy w jajku i obtaczamy w sezamie.

Na patelni rozgrzewamy tłuszcz i smażymy na złoty kolor.

Podsmażone udka układamy na brytfannie i pieczemy ok.25 minut w piekarniku nagrzanym do 220 stopni.