

Udźce z kurczaka pieczone



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udźce z kurczaka	1 kg
oliwa	2 łyżki
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1/2 opak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udźce opłukać, osączyć, przyprawić przyprawą do kurczaka.
Odstawić w chłodne miejsce na 2 godziny.
Układać udźce na blasze, skropić oliwą i piec 1 godz, w 180 stop.