

Udka z kurczaka w marynacie mandarynkowej z tymiankiem



IGRASZKILOSU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	4 szt
mandarynki	2 szt
tymianek	2 gałązki
wino białe wytrawne	1/2 szklanki
miód płynny	2 łyżeczki
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka myjemy, osuszamy. Każde udko oprószamy solą i pieprzem. Przekładamy do salaterki i wcieramy w niego pokruszony tymianek, wszystko skrapiamy sokiem wyciśniętym z mandarynek. Tak przygotowane mięso marynujemy minimum 1 godzinę.

Na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy olej. Kiedy tłuszcz się połączy i dobrze rozgrzeje kładziemy skórą do dołu zamarynowanego kurczaka (marynatę zachowujemy) i smażymy go około 4 -6 minut, tak aby skóra była złota i mocno chrupiąca. Kiedy skóra się zarumieni kurczaka przekładamy na drugą stronę a na patelnię wlewamy sok z marynaty i białe wytrawne wino. Patelnię przykrywamy i udka dusimy około 15-20 minut. Po tym czasie na patelni dodajemy odrobinę miodu i odparowujemy sos do uzyskania pożądanej przez nas konsystencji.

Udka z kurczak serwujemy wraz z powstałym z sosem ziemniakami lub kaszą jaglaną, smacznego ;)