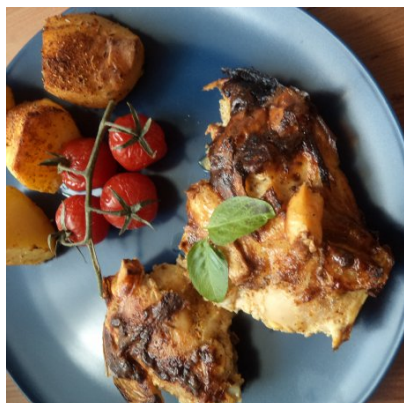


Udka zapiekane z Camembertem :)



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udka kurczaka	3 sztuki
przyprawa kebab- gyros Prymat	0,5 łyżeczki
cebula	2 sztuki
śmietana 18 proc	0,5 szklanki
jogurt naturalny	0,5 szklanki
ser camembert	1 sztuka
Papryka ostra mielona Prymat	1\4 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1\4 łyżeczki
jajko	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Udka oczyszczamy , ściągamy skórę i obsypujemy przyprawą Kebab-gyros .
Przekładamy do naczynia do zapiekania.
- KROK 2 Cebulę obieram , kroimy w plastry i układamy na udkach.
- KROK 3 w miseczce łączymy : jogurt , śmietanę , jajka i przyprawy (pieprz, paprykę, sól).
Dodajemy pokrojony ser camembert- część pozostawiamy do obsypania po górze. .
Mieszmamy składniki.
- KROK 4 Masę wylewamy na udka
- KROK 5 Pozostałą część sera układamy na górze zapiekanki. Wstawiamy do piekarnika i
zapiekamy 40-45 minut w 180 stopniach. Smacznego :)