

## Podudzia z kurczaka



**LIDIA11**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**kurczak podudzia** 2

**Szafran nitki Prymat**

**sól**

**pieprz**

**ocet**

**curry**

**papryka**

**margaryna**

**marynowane cytryny**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podudzia czyściami, usuwamy tłuszcz. Nacieramy octem i solą. Przyprawiamy pieprzem, papryką, curry i szafranem. Polewamy sokiem z marynowanej cytryny. Do garnka dodajemy margarynę i wkładamy do piekarnika na 180 stopni na półtorej godziny.