

Udka z kurczaka na sposób włoski



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

udka kurczaka	1 kilogram
pomidory krojone z puszki	1 sztuka
bulion drobiowy	250 mililitrów
cebula	1 sztuka
ząbki czosnku	3 sztuki
seler naciowy	2 sztuki
boczek wędzony	100 gramów
ziemniaki	4 sztuki
Bazyliia suszona Prymat	1 łyżka
oregano	1 łyżeczka
mozzarella	100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory przekładamy do miski. Dodajemy bulion, udka, posiekaną cebulę i czosnek, pokrojony seler naciowy, pokrojone w kostkę ziemniaki, pokrojony w kostkę boczek, suszone zioła, sól i pieprz.

Składniki mieszamy, przekładamy do naczynia żaroodpornego.

Zapiekamy 60-65 min. w temperaturze 200°C.

Kilkaście minut przed końcem pieczenia posypujemy startą mozzarellą.

Podajemy z posiekanymi, świeżymi ziołami: bazylią i natką pietruszki.