

Kurze nogi w majonezowo-keczupowym sosie



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

duże uda z kurczaka	2
czosnku	2 ząbki
majonezu	4 łyżki
Przyprawa uniwersalna kucharek., sól pieprz, papryka czerwona, pieprz	
folia do pieczenia	
ketchup pikantny	2 łyżki
ser żółty	kawałek

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka oplukac i osuszyc. Naciac z obu stron w paski lub kratke, dosyc gleboko, aby przyprawy dotarły do glebszych partii miesa. Natrzec przyprawa do kurczaka i vegeta, odstawic do lodowki na okolo godzine. Cebule dpokroic w polpiorka, o ok 0,5 cm grubosci. Przygotowac sos: do szklanki, wrzucic majonez, ketchup, posiekany drobno czosnek, papryke, sol, pieprz, (chili), dobrze wymieszac. Rozgrzewamy piekarnik. Forme do pieczenia wykladamy kawalkiem folii, tak, aby jej koncami, mozna bylo zawinac szczelnie kurczaka. Na folie, kladziemy mieso, polewamy je dokladnie sosem i posypujemy cebula. Zawijamy szczelnie folia i wstawiamy do nagrzanego do 190 stopni piekarnika, zapiekamy przez ok 30 minut, po czym odkrywamy brzegi folii, na wierzch układamy pokrojony dosc cienko ser i zapiekamy bez przykrycia przez 15 minut, nastepnie zwiekszamy nieco temperature (w razie potrzeby) i przez ok 5-10 minut zrumieniamy. Cebule, przed pieczeniem, mozna dodatkowo opruszyc delikatnie sola i oregano. Smacznego