

Uda tymiankowe



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

uda z kurczaka	3-4
szkl. mleka	1
łyżka granulowanego, suszonego czosnku	1
łyżek mąki	4-5
łyżka rozartego suszonego tymianku	1
łyżeczka soli	1
łyżeczki mielonego pieprzu	1/2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka umyć, osuszyć, naciąć z wierzchu, skórę i mięso, kilka razy, zalać mlekiem wymieszanym z czosnkiem, odstawić na przynajmniej 2-3 godziny do lodówki. Po tym czasie osączyć z mleka, ale nie wycierać. Mąkę wymieszać w misce z tymiankiem, solą i pieprzem, obtoczyć w mieszance udka. Kłaść, skórą do dołu, na mocno rozgrzany olej, dobrze zrumienić z obu stron a następnie podlać 3-4 łyżkami wody i dusić aż będą miękkie. Podawać z ziemniakami albo pieczywem i surówką.