

Udka z drobiu z cytryną



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udek drobiowych	0,5 kg
mąki	2 łyżki
masła	2 łyżki
cytryny	2
rozmarynu	szczypta
sól i pieprz	do smaku
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka oprószyć solą. Obtoczyć w mące. Posypać rozmarynem i pieprzem. Lekko obsmażyć z obu stron na rozgrzanym na patelni oleju. Dodać masło i skropić sokiem z 2 cytryn. Dusić pod przykryciem na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie. Jeśli sok szybko wyparuje, dodać kilka łyżek wody.

Smacznego!!!