

udziki w miodzie



KASIAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udźce, pałki co kto woli	10 szt
miód	1 szt
Czosnek suszony Prymat	1 szt
oregano	1 szt
Papryka słodka mielona Prymat	1 szt
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ja osobiście wolę piec udźce ale mogą być całe udziki lub same pałeczki. Mięso dokładnie myjemy, osuszamy. Każdy kawałek z osobna obsypujemy vegetą, czosnkiem w granulkach, majerankiem, oregano i papryką słodką układamy w blaszce wysmarowanej delikatnie tłuszczem (może być masło)

Wkładamy do piecyka. Gdy kurczak się zarumieni wyciągamy blaszkę i każdy kawałek polewamy dużą łyżką miodu.

Ponownie wkładamy do piecyka i pieczemy w sumie ok 60 min w temp 180-190 stopni.

Gdy miód nie jest żądki przed polaniem słoiczek należy włożyć do garnuszka z wodą i zagotować by uzyskać płynną konsystencję