



przepisy.pl

Złociste udka z domową surówką Colesław



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka - 6 sztuk
- olej - 2 łyżki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- kapusta średniej wielkości - 0.5 sztuk
- średnia marchewka - 3 sztuki
- jogurt naturalny grecki - 150 gramów
- majonez - 100 gramów
- ocet winny - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- musztarda gruboziarnista - 1 łyżka
- świeżo mielony pieprz

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Udka ułożyć w naczyniu do zapiekania. Wymieszać przyprawę z olejem i powstałą marynatą połączyć udka. Odstawić do lodówki przynajmniej na godzinę.
2. Piekarnik nagrzać do 190 st. C, wstawić naczynie z udkami, piec ok. 50 minut, co jakiś czas polewając mięso powstałym sosem.
3. Przygotować surówkę. Kapustę drobno poszatkować. Marchewkę obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wymieszać kapustę i marchewkę. Połączyć jogurt, majonez, ocet, sok z cytryny i musztardę. Doprawić sos pieprzem i dokładnie wymieszać z warzywami. Upieczone udka podawać z surówką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl