



Czosnkowe udka

przepisy.pl

 0 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 0.5 szklanek
- cebula - 2 sztuki
- olej - 3 łyżki
- pieprz
- pomidory - 4 sztuki
- tymianek - 2 łyżki
- sól
- zioła prowansalskie
- czosnek - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 4 łyżki
- małe udka kurczaka - 6 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Natrzyj solą i oprósz pieprzem oraz ziołami prowansalskimi udka, ułóż w naczyniu żaroodpornym i skrop olejem.
2. Obierz cebulki i pokrój w piórka, a pomidory w kawałki.
3. Bulion Knorr wymieszaj z koncentratem pomidorowym.
4. Główkę czosnku pokrój w plastry, a ząbki obierz.
5. Mięso obłóż pomidorami, cebulkami, plasterkami i ząbkami czosnku. Podlej bulionem Knorr z koncentratem, dołóż tymianek. Oprósz solą i pieprzem oraz ziołami prowansalskimi.
6. Piecz około 50 minut w 200 stopni. Często podlewaj sosem powstałym z pieczenia.

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