




przepisy.pl

Faszerowane udka z kurczaka z sałatką



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- udka z kurczaka - 1 kilogram
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr**
- woda - 300 mililitrów
- czerwona papryka - 100 gramów
- por - 400 gramów
- zielone oliwki - 100 gramów
- ser feta - 200 gramów
- jogurt - 100 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr - 1 sztuka**

sałatka

- średniej wielkości zielony ogórek - 1 sztuka
- rzodkiewka - 1 pęczek
- orzechy włoskie - 20 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Udka z kurczaka umyj i osusz. Za pomocą małego noża oddziel mięso od kości – lekko je nacinając, wyciągnij kość ze środka tak, aby mięso pozostało nienaruszone. Mięso dopraw do smaku. Dla lepszego efektu możesz zamarynować je w Przyprawie do złotego kurczaka Knorr i pozostawić w chłodnym miejscu na około 30 minut.
2. Pora, czosnek i czerwoną paprykę pokrój w drobną kostkę. Podsmaż na patelni, ostudź i wymieszaj z serem feta oraz oliwkami. Tak przygotowanym farszem nadziej udka.
3. Mięso obsmaż równomiernie na patelni. Następnie Esencję do sosu pieczeniowego jasnego Knorr połącz z 300 ml zimnej wody.
4. Przygotowanym sosem zalej mięso. Całość duś pod przykryciem około 20 minut, co jakiś czas przekładając kurczaka na patelni. Udka podawaj z ryżem, ziemniakami lub kaszą.
5. Przygotuj sałatkę: ogórka oraz rzodkiewkę umyj i pokrój w drobną kostkę. Orzechy pokrusz i dodaj do warzyw. Całość zalej sosem sałatkowym, po czym dokładnie wymieszaj.

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