



przepisy.pl

## Faszerowane udka z kurczaka



 90 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- udka z kurczaka - 8 sztuk
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- mięso mielone wieprzowe - 60 gramów
- por - 1 sztuka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- rodzynki - 2 łyżki
- orzechy włoskie - 2 łyżki
- starty żółty ser typu Gouda - 100 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej słonecznikowy

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

### Sposób przygotowania:

1. Usuń z udek kurczaka kości. Następnie mięso zamarynuj obsypując przyprawą Delikat Knorr i słodką czerwoną papryką. Odstaw na godzinę do lodówki.
2. Pokrój drobno pora, a orzechy posiekaj.
3. Wymieszaj mięso mielone i pokrojonego pora z tartym żółtym serem, rodzynkami oraz orzechami.
4. Dodaj odrobinę pieprzu i przyprawy Delikat Knorr do smaku.
5. Nafaszeruj udka masą, a następnie zepnij wykałaczką.
6. Naczynie żaroodporne wysmaruj olejem, po czym przełóż do niego udka. Piecz około 1,5 godziny w 180 stopniach (możesz też przygotować udka na grillu).

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)