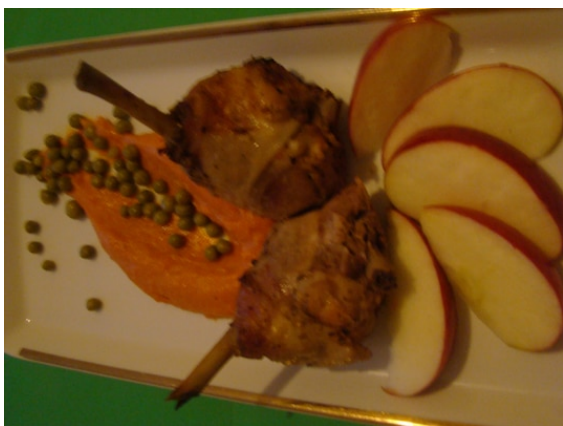




przepisy.pl

## Kurczak w akompaniamencie jabłek z czerwonym puree



 60 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Jabłka 3szt - 3 sztuki
- kurze udka - 6 sztuk
- cebula - 2 sztuki
- czosnek - 2 ząbki - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- ziemniaki 2szt - 2 sztuki
- Marchewka 2szt - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 80 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Odcinamy końcówki udek, robimy tzw. golonki. Udka przyprawiamy solą, pieprzem, oregano oraz tymiankiem (zioła mogą być świeże). Układamy je w naczyniu żaroodpornym, polewamy oliwą dodajemy pokrojoną w pióra cebulę, umyte pokrojone w cząstki jabłka (zostawiamy jedno do dekoracji) oraz czosnek. Delikatnie mieszamy i odstawiamy na 10 min. żeby kurczak nabrał aromatu.
2. Następnie pieczemy w nagrzanym piekarniku ok. 45 min. w temp. 200°C. W garnku gotujemy obrane ziemniaki oraz marchewkę. Ugotowane miksujemy w blenderze na końcu przyprawiamy solą i pieprzem oraz dodajemy koncentrat pomidorowy i mieszamy.
3. Upieczone udka podajemy z jabłkami oraz z czerwonym puree z odrobiną groszku. Smacznego! Można upieczone jabłka wykorzystać do zrobienia sosu.

---

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)