



przepisy.pl

Pieczone udka w stylu śródziemnomorskim



Składniki:

- uda z kurczaka - 800 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- szalotki - 10 sztuk
- papryka - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Uda z kurczaka umyj osusz, odkrój wszelkie przerosty tłuszczu.
2. Przyprawę do złotego kurczaka wymieszaj z oliwą. Powstałą marynatę dokładnie wetrzyj w mięso. Po upieczeniu sprawi ona, że skórka kurczaka będzie złocista i chrupiąca, a mięso w środku soczyste. Zamarynowane mięso pozostawić na 2-3 godziny w chłodnym miejscu.
3. Szalotki przekrój na pół. Paprykę pokrój w ćwiartki i wyjmij gniazda nasienne, następnie pokrój paprykę w grubą kostkę. Umytą i sparzoną wcześniej cytrynę pokrój w części i dodaj do warzyw.
4. Zamarynowane uda kurczaka ułóż na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem. Pokrojone warzywa wymieszaj z pozostałą w misce po marynowaniu kurczaka marynatą i też przełóż na blachę.
5. Naczynie wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika z termoobiegiem na najniższą półkę piecz 45 minut.

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