



Pieczone udka z boczkiem

przepisy.pl



Składniki:

- udka z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 3 łyżki
- plastry boczku wędzonego - 12 sztuk
- bulion warzywny lub drobiowy - 0.5 szklanek
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- cebula - 2 sztuki

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Udka umyj i osusz, a następnie posyp równomiernie przyprawą Knorr oraz majerankiem.
2. Cebule pokrój w ćwiartki i włóż do naczynia żaroodpornego. Każde z udek zawiń w 3 plastry boczku i ułóż na cebuli.
3. Bulion wlej do naczynia, a następnie wstaw je do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika i piecz przez 50 minut. W międzyczasie udka polewaj powstałym podczas pieczenia sosem.

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