



przepisy.pl

Pieczone udka z porami



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka - 4 sztuki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 36% - 350 mililitrów
- por - 1 sztuka
- pieczarki - 10 sztuk
- ziemniaki - 4 sztuki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Udka oprósz mąką i usmaż z obu stron na złoty kolor na oliwie.
2. Ziemniaki pokrój w cienkie plasterki, pory w krążki, a pieczarki na połówki. Na rozgrzanej oliwie przesmaż warzywa i dopraw do smaku.
3. Całość przełóż do naczynia żaroodpornego. Na wierzchu ułóż udka.
4. Fix wymieszaj ze śmietaną, a następnie wlej do naczynia. Całość wstaw do nagrzanego do 170 °C piekarnika i piecz 50 minut.

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