



przepisy.pl

Pieczone udka

 90 minut  10 osób  Łatwe

Składniki:

- czerwona cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- miód - 1 łyżka
- masło - 3 łyżki
- imbir - 1 szczypta
- papryka słodka - 1 szczypta
- udka z kurczaka - 10 sztuk
- biała cebula - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Udka oczyścić, opłukać i osuszyć.
2. Masło roztopić, przestudzone wymieszać z miodem, imbirem, papryką słodką, solą i pieprzem.
3. Udka zanurzyć w maśle i przyprawach, pozostawić na 1 godzinę w chłodnym miejscu.
4. Porcje mięsa ułożyć w brytfannie, na nich położyć cząstki cebuli białej i czerwonej.
5. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 45 minut.

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