



przepisy.pl

# Pomidorowe nóżki z kurczaka

 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- nóżki z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- ser żółty tarty - 200 gramów
- przecier pomidorowy - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Nóżki umyj, osusz. W łyżce oleju rozmieszaj Marynatę do kurczaka Knorr.
2. Natrzyj nią nóżki. Odstaw na godzinę. Po tym czasie przełóż udka do żaroodpornego naczynia wyłożonego folią aluminiową. Zapiekać 60 minut w 200 stopniach.
3. Po tym czasie zagotuj przecier pomidorowy i zalej udka. Zapiekać kolejne 10 minut w 150 stopniach.
4. Pod koniec pieczenia posyp nóżki startym serem żółtym. Podawaj z ziemniakami i surówką.

---

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)