



przepisy.pl

Udka kurczaka w sezamie

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- ziarna sezamu - 100 gramów
- oliwa do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Udka z kurczaka oczyścić, umyć i osuszyć. Naturalną Marynatę do kurczaka Knorr wymieszać z 2 łyżkami oliwy i natrzeć nią przygotowane udka. Odstawić na około 45 minut, żeby mogły przesiąknąć smakiem przypraw.
2. Zamarynowane udka nasmarować majonezem, używając 1/4 ilości.
3. Na rozgrzanej oliwie na patelni uprażyć sezam.
4. Udka z kurczaka piec w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez niecałą godzinę. Po wyjęciu udek z piekarnika, posmarować je ponownie majonezem i obsypać dokładnie sezamem.

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