



przepisy.pl

Udka z kurczaka pieczone z koperem włoskim i cukinią



 70 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka - 1 kilogram
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- cytryna - 1 sztuka
- koper włoski - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- mleko 0,5% tłuszczu - 100 mililitrów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- olej roślinny - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cytrynę otrzyj ze skórki, wyciśnij z niej sok. Skórkę pomieszaj z przyprawą do kurczaka i olejem. Powstałą marynatą natrzyj mięso, odstaw je na kilka godzin do lodówki.
2. Koper i cukinię pokrój w grubą 2-3 cm kostkę.
3. Mięso umieść w żaroodpornym naczyniu, podlej kilkoma łyżkami wody, wstaw je do nagrzanego do 190 °C piekarnika na 20 minut, po tym czasie dodaj warzywa. Całość piecz jeszcze 30 minut.
4. Kurczaka i warzywa przełóż do miski, z naczynia zlej pozostały sos z pieczenia i przelej do garnka.
5. Do wywaru dodaj mleko rozmieszane z mąką. Sos gotuj aż zgęstnieje, dopraw go na koniec sokiem z cytryny, wlej z powrotem do kurczaka.

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