



przepisy.pl

Udka z kurczaka pieczone



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka (pałki) - 8 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 3 łyżki
- młode ziemniaki - 400 gramów
- słoik kukurydzy (mini kolby) - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- pęczek cebuli dymki - 1 sztuka
- główka czosnku - 1 sztuka
- gałązka rozmarynu - 2 sztuki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 10 gramów
- pieprz
- oliwa - 40 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę do kurczaka wymieszaj z oliwą. Natrzyj nią mięso i odstaw na 30 minut do lodówki.
2. Ziemniaki dokładnie oczyść, jeśli są zbyt duże, pokrój na mniejsze kawałki.
3. Kukurydzę odsącz z zalewy, a czosnek posiekaj. Od cebuli odkrój szczypior, posiekaj go i odłóż.
4. Cukinie pokrój w półplastry.
5. W żaroodpornym półmisku rozłóż równomiernie ziemniaki, kolby kukurydzy, cukinię i cebulę dymkę. Jeśli cebula jest duża, przekrój ją na pół. Oprósz wszystko pokruszoną przyprawą w mini kostkach Knorr, igiełkami rozmarynu, ostrą papryką i czosnkiem.
6. Rozgrzej oliwę na patelni. Przesmaż zamarynowane udka kurczaka i rozłóż je na warzywach. Piecz przez 30 minut w nagrzanym do 180 °C piekarniku. Gotowe danie posyp posiekanym szczypiorkiem.

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