



przepisy.pl

Udka z żółtym serem i pieczarkami

 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 15 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- masło - 10 dekagramów
- żółty ser - 10 dekagramów
- udka z kurczaka - 8 sztuk
- słodka mielona papryka - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Z udek usuń kości nie naruszając skórki. Posyp Przyprawą do kurczaka Knorr i Przyprawą Uniwersalną Delikat. Włóż do lodówki na 0.5 godziny.
 2. Cebulę pokrój w kostkę i podsmaż na maśle*.
 3. Pieczarki pokrój w plasterki i usmaż z cebulą. Przypraw solą i pieprzem.
 4. Ser pokrój w kostkę, wymieszaj z cebulą i pieczarkami.
 5. Farszem nadziej udka, zepnij wykałaczkami i posyp papryką. Piecz około godziny w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.
- *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

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