



przepisy.pl

Udko pieczone w rękawie



Składniki:

- udko kurczaka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosku - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- olej z pestek winogron - 5 łyżek
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka

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

 90 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebule siekamy dość grubo.
2. Czosnek przeciskamy przez praszkę.
3. Pora drobno siekamy.
4. Udko dokładnie myjemy i osuszamy.
5. Mięso wkładamy do naczynia wraz z warzywami. Dodajemy olej i przyprawy i dokładnie mieszamy ze sobą, tak by kurczak cały pokrył się marynatą.
6. Marynujemy kilka godzin (najlepiej nie mniej niż 12).
7. Przekładamy mięso do rękawa do pieczenia i pieczemy w temp. 180 stopni około 30 minut. Smacznego!

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