

Udka w przyprawie do piernika



Sposób przygotowania

Udka umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Olej wymieszać z przyprawami i natrzeć marynatą drób, zostawić na 1 godz. Pod godzinie wyłożyć udka do naczynia żaroodpornego i przykryć je folią aluminiową, zapiekać przez 45 min w 180 st, następnie zdjąć folię i przełączyć piekarnik na funkcję grilla. Piec przez 15 min, aż skórka będzie brązowa.

Składniki

- 2 udka z kurczaka
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 2 małe ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę
- 2 łyżki oleju
- 1/2 łyżeczki ostrej mielonej papryczki chili
- 1/2 łyżeczki majeranku
- pieprz
- sól