

Smażone udka drobiowe

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

danie główne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- udka kurczaka - 8 szt.
- musztarda miodowa - 2 łyżka(i)
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka(i)
- sos sojowy - 2 łyżka(i)
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka(i)
- sól pieprz -
- masło - 9-10 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mieszmamy musztardę z 4 łyżkami płynnego masła, koncentratem pomidorowym, sosem sojowym, sokiem z cytryny, ziołami prowansalskimi, szczyptą soli oraz pieprzu. Uduka grubo smarujemy marynatą i odstawiamy pod przykryciem do lodówki na co najmniej 30 min
- 2.** Na głębokiej patelni rozgrzewamy 5-6 łyżek masła. Wkładamy udka i smażymy ok 20 min na średnim ogniu ze wszystkich stron na rumiano.
- 3.** Smażone udka przykrywamy i wstawiamy na 5-10 min do nagrzanego piekarnika i dopiero podajemy.

Smacznego!