



Faszerowane udka

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wyglądają apetycznie i smakują zarówno na ciepło, jak i na zimno. Nie wymagają dużo pracy, uwagi i umiejętności. Są całkiem tanie i szybkie do przygotowania.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 200 stopni. Umyte udka osuszamy i zdejmujemy skórę tak, by jej nie uszkodzić.

Krok 2

Usuwanie kości. Mięso z udek mielimy razem z wątróbką i cebulą, doprawiamy przyprawami i dodajemy bułkę tartą. Dodajemy drobno pokrojoną natkę pietruszki. Mieszymy.

Krok 3

Skórę z udek napełniamy farszem, formując kształt udek i pieczemy w piekarniku o temperaturze 200 stopni, aż skóra będzie rumiana.

Składniki:

- 4 udka z kurczaka
- 100 g wątróbki drobiowej
- 1 natka pietruszki
- 2 jajka
- 1 cebula
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka curry
- 1 łyżka czosnku w proszku
- ¼ łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu