



Pomidorowe udka z bazylią

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Udka podsmażamy na maśle, aż się zarumienią. Pomidory sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. Cebulę obieramy i kroimy drobno. Marchewkę i paprykę ścieramy na grubych oczkach.

Krok 2

Do udek dodajemy marchewkę i paprykę. Razem podsmażamy. Dodajemy pomidory, przecier, bulion i razem dusimy przez 25 minut. Doprawiamy bazylią, solą i pieprzem.

Składniki

- 1 kg udek z kurczaka
- 4 łyżki masła
- 6 pomidorów
- 4 cebule
- 4 łyżki przecieru pomidorowego
- 1 czerwona papryka
- 1 marchewka
- 2 łyżki bazylii
- 1 szklanka naturalnego bulionu warzywnego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu