



Proste pieczone udka z kurczaka

Autor: najlepszewkuchni.pl

Udka pieczone to klasyka w każdym domu. Oczywiście ile domów, a nawet ile kucharek, tyle przepisów na te udka. Tu jeden z nich – proste udka z piekarnika. Z podstawowymi przyprawami, które zawsze mamy pod ręką. Te udka robią się praktycznie same.

Przygotowanie

Krok 1

Oliwę łączymy z przyprawami i sosem sojowym.

Krok 2

Tak przygotowaną marynatą nacieramy podudzia i odstawiamy na 30 minut.

Krok 3

Udka układamy razem z marynatą do naczynia żaroodpornego i pieczemy przez ok. 1 godzinę w temperaturze 170 stopni.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

1 kg podudzia z kurczaka,

3 łyżki oliwy,

1 łyżka papryki słodkiej,

1 łyżka papryki ostrej,

1 łyżeczka soli,

½ łyżeczki pieprzu,

1 łyżeczka czosnku granulowanego,

1 łyżeczka curry,

2 łyżki sosu sojowego