

Bukiet smaków

data aktualizacji: 2019.03.29 autor:



(fot. Wojciech Kubik)

Składniki:

- 5 górnych części udek
- 5 plastrów żółtego sera
- 5 łyżek majonezu
- 1 łyżka oleju
- sól
- pieprz
- 1 por
- 5 ziemniaków
- 1 kalafior
- 1 brokuł
- 2 jajka
- 3 łyżki bułki tartej

Przygotowanie:

Z udek wyjąć kość i zdjąć skórę. Posolić, popieprzyć, ułożyć w brytfannie i piec przez 40 minut w piekarniku w temperaturze 180 stopni. Pora pokrojonego w półkrażki zeszklić na oleju. Na każde podpieczone udko położyć jedną łyżkę pora, nakryć żółtym serem, posmarować majonezem i ponownie włożyć do piekarnika. Piec przez 30 minut w temperaturze 180 stopni. Warzywa blanszować. Blanszowane ziemniaki panierować w jajku i bułce. Usmażyć na złoty kolor. Upieczone udka podawać z warzywami i usmażonymi ziemniakami.

Przepis Koła Gospodyń Wiejskich z Janisławic w gminie Głuchów.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31497-bukiet-smakow>