

Udka

data aktualizacji: 2020.09.21 autor: Redakcja



Składniki:

- ćwiartki z kurczaka - 4
- masło - 1,5 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- rozmaryn - gałązka
- cytryna - 1,5
- tymianek suszony - 1/2 łyżeczki
- rozmaryn suszony - 1/2 łyżeczki
- czosnek - 6 ząbków
- sól, pieprz

Wykonanie:

1. Kurczaka myjemy, osuszamy i oczyszczamy z "niedoskonałości". Przekładamy do blaszki, lub żaroodpornego naczynia. W garnuszku roztopiamy masło, dodajemy oliwę, suszone przyprawy, listki rozmarynu, sok z jednej cytryny i 3 posiekane ząbki czosnku. Podsmażamy na większym ogniu przez kilkanaście sekund. Gotową marynatą polewamy i nacieramy kurczaka. Pozostałe 3 nieobrane ząbki czosnku delikatnie zgniatamy dłonią. Połowę cytryny dokładnie polewamy wrzątkiem i kroimy na 4 części. Razem z czosnkiem wciskamy delikatnie między udka. Przyprawiamy solą i pieprzem. Odkładamy na minimum 30 minut do lodówki. Pamiętajmy, im dłużej kurczak będzie się marynował, tym będzie smaczniejszy.
2. Zamarynowanego kurczaka pieczemy do zrumienienia przez około 20-25 minut w temperaturze 200 stopni, następnie przykrywamy folią aluminiową i pieczemy przez kolejne 30-40 minut do miękkości w temperaturze 165 stopni.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36587-udka>