

Ziołowe podudzia

data aktualizacji: 2020.11.27 autor: Redakcja



Składniki:

- 8 podudzi kurczaka
- 500 ml maślanki
- 1/2 bulwy kopru włoskiego
- 2-3 łyżki soku z cytryny
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- 1 łyżka masła do natłuszczenia naczynia

Sposób przygotowania:

Maślankę przelać do miski i dosypać sól, zioła prowansalskie, dolać sok z cytryny i dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Odkroić połowę bulwy kopru włoskiego i pokroić w plasterki, dodać do maślanki. Na koniec włożyć podudzia z kurczaka i pozostawić na godzinkę by mięso przeszło smakami.

Po tym czasie przełożyć wszystko do natłuszczonego naczynia do zapiekania i piec bez przykrycia w

temperaturze 150 stopni przez 80 minut.

Smacznego!

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37484-ziolowe-podudzia>