Udka kurczaka pieczone z warzywami.

elapolo

Polecane na: **danie główne, zapiekanki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

udka z kurczaka - 3 szt.
małe cebule - 2 szt.
dynia - 1/4 szt.
brukselka - 20 dag
pieczarki - 15 dag
brokuły - 1/2 szt.
marchewka - 2 szt.
sól, pieprz, słodka papryka, świeży rozmaryn - do smaku
olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie warzywa obrać i pokroić na niewielkie kawałki. Na dno naczynia żaroodpornego powkładać, pokrojone i obrane wcześniej pieczarki, marchew, cebule i brokuł. (możecie powkładać co tylko chcecie i w jakiej kolejności chcecie)Warzywa delikatnie doprawiamy solą i pieprzem. Udka myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym i nacieramy solą, pieprzem a także papryką. Posypujemy listkami rozmarynu. Układamy je na warzywach i delikatnie spryskujemy po wierzchu olejem. Na udka wykładamy kolejne warzywa w moim przypadku była to obrana i pokrojona dynia i tu i ówdzie porozrzucałam brukselkę.
Piekarnik ustawiamy na 180-200C Naczynie przykrywamy pokrywą a jeśli nie mamy to folią aluminiową i pieczemy około godziny. Przed wyjęciem sprawdzamy czy jużwszystko jest tak miękkie jak potrzeba.