





## Udka kurczaka gotowane w sosie musztardowym

 Na widelcu

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 55 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

udko kurczaka - 2 szt.  
musztarda - 100 g  
marchew - 1/2 szt.  
por - 1 kawałek

ziemniak - 8 szt.  
Przyprawa do kurczaka - 4 łyżeczka  
mąka - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kurczaka dokładnie smaruje przyprawą, odkładam do lodówki na pół h.

**KROK 2:** Całe udka zalewam zimną wodą, gotuję na małym ogniu do miękkości (ja ok. 1 h).

**KROK 3:** W tym czasie dokładnie myję ziemniaki, kroję w ćwiartki i zagotowuję w osolonej wodzie. Odlewam 3/4 wody z garnka (ja na niej ugotowałam zupę:)), dodaję por, marchew oraz musztardę. Gotuję pół h.

**KROK 4:** Po tym czasie udka wyjmuję. Zagęszczam łyżką mąki. Gotuję aż do momentu aż sos mam dobrą konsystencję.

**KROK 5:** Marchew kroję. Ziemniaki i kurczaka polewam sosem. Smacznego!