




Pieczone udka

 Barbara Strużyna

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

kurczak - pałki - 8 szt.
czosnek - 2 ząbek
przyprawy: -
zioła prowansalskie - 1 łyżka

papryka czerwona słodka - 1/2 łyżeczka

ostra papryczka w proszku - -
szczypta

kurkuma z pieprzem - 1/4 łyżeczka
sól - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pałki kurczaka myjemy, osuszamy, nacieramy rozgniecionym czosnkiem i przyprawami. Wkładamy do naczynia żaroodpornego i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Pieczemy 40 minut. Jemy gorące lub zimne pałki w galaretkę.

Smacznego!