Podudzia z kurczaka nadziewane pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- podudzia z kurczaka - 2 szt.
- pieczarki - 5-6 szt.
- por mały - 1 szt.
- masło - 1 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- olej - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Podawać z ziemniakami i surówką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte mięso osuszyć papierowym ręcznikiem, usunąć kości. Natrzeć zmiażdżonym czosnkiem, solą i pieprzem. Odłożyć w chłodne miejsce na 1 godzinę.

KROK 2: Masło rozgrzać, podsmażyć pokrojony na kawałki por i pieczarki, doprawić solą, pieprzem i sosem sojowym.

KROK 3: Zimnym farszem napełnić mięso, spiąć wykałaczkami, ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Skropić olejem, przykryć folią spożywczą.

KROK 4: Piec w temp 200 stopni przez godzinę. Po upływie pół godziny usunąć folię, polać powstałym sosem i piec przez następne pół godziny. Przed podaniem usunąć wykałaczki.