Udka kurczaka wolno pieczone z pomidorami koktajlowymi w sosie mascarpone z tymiankiem

Dorota Woźniak - Twins Pot

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- Podudzia kurczaka (tzw. pałki) - 6 szt.
- Pomidory koktajlowe - 200 g
- Mascarpone - 4 łyżka
- Sól, pieprz - trochę
- Tymianek i bazylia - trochę

Dodatkowe info:

Jest to danie, które należy do kategorii "...prościej chyba nie można..."

Sposób przygotowania:

KROK 1: Podudzia kurczaka umyć i osuszyć. Doprawić solą i pieprzem. Mięso ułożyć w naczyniu do zapiekania. Posmarować serkiem Mascarpone. Do naczynia dodać pomidorki i gałązki tymianku. Przykryć kawałkiem folii aluminiowej (lub pokrywką, jeśli jest w zestawie). Wstawić do piekarnika nagrzanego do 160oC. Piec około 2 godziny. Na 15 minut przed końcem pieczenia zdjąć folię (pokrywkę) i zwiększyć temperaturę do 190oC żeby mięso się zarumieniło.

KROK 2: W naczyniu powstaje sos z mięsa i łączy się on w czasie pieczenia z mascarpone. Daje to w efekcie lekki, aromatyczny, śmietankowy sos do kaszy lub makaronu albo ziemniaków, które podamy do obiadu. Polecam kaszę kuskus, jest bezproblemowa w przygotowaniu :)