Udka z cytryną i czosnkiem

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- udka lub podudzia 4 - 2 szt.
- bulion - 300 ml
- białe wytrawne wino - 75 ml
- cytryna - 1/2 szt.
- czosnek - 10 ząbek
- masło - 1 + 1/2 łyżka
- oliwa - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cytrynę obrać, skórkę cienko pokroić.
Do gotującego się bulionu włożyć ząbki czosnku. Gotować na wolnym ogniu 20 minut.
Pokrojone na porcje udka obsmażyć na złoty kolor na oleju i maśle.
Przełożyć do żaroodpornego naczynia. Obłożyć plasterkami cytryny i obgotowanym czosnkiem.
Do tłuszczu ze smażenia udek dodać mąkę, zrumienić energicznie mieszając. Wlać bulion i wino.
Gotować aż sos zgęstnieje.
Sos przyprawić, wylać na udka. Zapiekać 40 min w 190 st. C.