



Udka z grejpfrutem

 paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 65 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

udko z kurczaka - 3 szt.
cebula - 1 szt.
sól i pieprz - do smaku
grejpfrut - 2 szt.

tymianek świeży - do smaku
papryka czerwona - 1 szt.
papryka zielona - 1 szt.
syrop malinowy - 1/3 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z jednego grejpfruta zetrzeć skórkę a połowę pokroić w pół plastry, z pozostałej połowy i z drugiego wycisnąć sok. Do soku dodać syrop malinowy i wymieszać.

Udka opłukać i osuszyć, przełożyć do naczynia żaroodpornego, posypać startą skórką. Położyć plasterki grejpfruta. Zalać sokiem. Odstawić na 4 godziny do lodówki.

Udka posolić i popieprzyć. Papryki pokroić w paski. Cebulę obrać i pokroić w dużą w kostkę. Kawałki papryki wyłożyć na udka. Posypać cebulką. Na koniec posypać do smaku tymiankiem.

Całość piec około 60 minut w nagrzanym piekarniku.