





Udka z kurczaka nadziewane pieczarkami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

udka z kurczaka - 4 szt.
pieczarki - 150-200 g
cebula mała - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek

masło - 1 łyżka
olej - 2 łyżki
sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Udka z kurczaka umyć, osuszyć, usunąć kości. Następnie zbić tłuczkiem, natrzeć solą, zmiażdżonym czosnkiem, oprószyć pieprzem i odłożyć do lodówki przynajmniej na 1/2 godziny.

KROK 2: Na patelni rozgrzać masło, zeszklić posiekaną cebulkę, wsypać pokrojone pieczarki, podsmażyć. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą, ostudzić. Na przygotowane mięso nałożyć farsz z pieczarek, zwinąć, spiąć wykałaczkami, włożyć do rękawa do pieczenia, skropić olejem, spiąć rękaw ułożyć w brytfannie i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 190-200 stopni około 40-45 minut, 10 minut przed końcem pieczenia rozciąć rękaw, mięso polać powstałym podczas pieczenia sosem i pozostawić w piekarniku, aby ładnie się zarumieniło i miało chrupiącą skórkę.