Udko z kurczaka nadziewane boczniakami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- udko z kurczaka - 1 szt.
- cebula mała - 1 szt.
- masło - 1 łyżeczka
- boczniaki - 10 dag
- przyprawa warzywna - do smaku
- pieprz - do smaku
- czosnek - 1 ząbek
- papryka słodka mielona - do smaku
- olej - 1 łyżka
- sól - do smaku

Dodatkowe info:

Mięso z kurczaka nadziewane grzybami smakuje rewelacyjnie. Farsz z boczniaków jest delikatny i bardzo smaczny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanym maśle zeszklić posiekaną cebulę, dodać umyte, pokrojone w kostkę boczniaki, wlać 1 łyżkę wody i dusić przez kilka minut. Doprawić do smaku pieprzem i solą, ostudzić.

KROK 2: Udko umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, usunąć kość pozostawiając pałkę z kością. lekko zbić tłuczkiem, oprószyć przyprawą, pieprzem i natrzeć zmiażdżonym czosnkiem. Odłożyć w chłodne miejsce. Zimnym farszem napełnić miejsce po kości

KROK 3: Zawinąć skórę i spiąć wykałaczkami.

KROK 4: Ułożyć w naczyniu żaroodpornym, oprószyć papryką i pieprzem, skropić olejem, wlać 2-3 łyżki wody, przykryć i włożyć do piekarnika.

KROK 5: Piec około 40-50 minut w temp 190 stopni polewając od czasu do czasu powstałym sosem.