Udko z kurczaka w chrzanowej marynacie

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- udko z kurczaka - 1 szt.
- chrzan tarty - 2 łyżeczka
- czosnek - 1 ząbek
- przyprawa do kurczaka po staropolsku - 1 łyżeczka
- miód prawdziwy - 1 łyżeczka
- papryka słodka mielona - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek Bio - 2 łyżka
- sól himalajska - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Mięso z kurczaka marynowane w tartym chrzanie z dodatkiem miodu i czosnku jest bardzo smaczne, aromatyczne z chrupiącą skórką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę, włożyć do miski, dodać tarty chrzan, mieloną paprykę, miód, przyprawę do kurczaka, oliwę, odrobinę soli i świeżo zmielony pieprz. Wszystko razem dokładnie wymieszać.

KROK 2: Włożyć umyte i osuszone mięso, obtoczyć w marynacie, przykryć i pozostawić w chłodnym miejscu przynajmniej na 2 godziny.

KROK 3: Następnie przełożyć do worka do pieczenia mięsa, ułożyć w naczyniu żaroodpornym (woreczek przebić w kilku miejscach wykałaczką). Wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i piec około 50-60 minut.

Pod koniec przeciąć worek aby mięso ładnie się przyrumieniło.