



Sposób przygotowania

Udka oczyścić, opłukać, podzielić na porcje, posypać solą. Czosnek pokroić na drobno, zeszklić na maśle. Udka obsmażyć na maśle z czosnkiem z obu stron. Przełożyć do brytfanki. Mięso obłożyć czereśniami, posypać curry, imbirem. Musztardę wymieszać z winem, polać mięso. Brytfankę przykryć, zapiekać około 40 min w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Potrawę podawać z kaszą jęczmienną lub ziemniakami. Czeresnie i wino nadały potrawie wspaniałego smaku.

Udka z czereśniami



Składniki

- 3 udka z kurczaka
- 30 dag czereśni
- 100 ml wina białego wytrawnego
- 3 łyżki masła
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka musztardy
- 1/2 łyżeczki przyprawy curry
- 1/2 łyżeczki imbiru
- sól