Udka kurczaka z patelni z pieczarkami i cebulą

data aktualizacji: 2022.05.29 autor: Redakcja



Składniki

udka kurczaka – 4 szt

sól

pieprz

majeranek

granulowany czosnek

35 dag pieczarek

spora cebula

Mięso oprószyłam solą, pieprzem, majerankiem oraz granulowanym czosnkiem. Schowałam do pojemnika i odstawiłam na 2 godziny by mięso przeszło przyprawami. Po tym czasie na niewielkiej

ilości rozgrzanego oleju smażyłam udka przewracając z jednej strony na drugą – do ładnego przypieczenia. Gdy mięso ładnie się zarumieniło na patelnię wlałam ok 50 ml ciepłej, przegotowanej wody. Dusiłam pod przykryciem aż mięso było miękkie. Miękkie udka zdjęłam z patelni. Na patelnię po smażeniu mięsa dodałam pokrojoną w półplasterki cebulę – zeszkliłam. Następnie dołożyłam umyte, pokrojone w plasterki pieczarki, dodałam sól i pieprz do smaku – smażyłam do odparowania wody, przypiekając delikatnie grzyby. Ładnie usmażone pieczarki z cebulą zsunęłam na bok patelni. Dołożyłam wcześniej usmażone udka. Wlałam 3 – 4 łyżki wody – całość dusiłam na małym ogniu kilka minut ok 10. Gotowe danie podałam z ugotowanymi, ubitymi z mlekiem ziemniakami, marchewką na gęsto oraz ogórkiem konserwowym

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/38938-udka-kurczaka-z-patelni-z-pieczarkami-i-cebula