

# Udka faszerowane

Autor: **asia67**Przepisów: **482** Ocena: **6903**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- udka kurczaka 4 szt
- kapusta kiszona ok 30-40 dag
- pieczarki 30 dag
- cebula
- olej
- czosnek
- sól, pieprz, sos sojowy, przyprawa do kurczaka

## Sposób przygotowania:

1. udka umyć, usunąć grubą kość, czosnek przecisnąć przez praskę, udka natrzeć czosnkiem, solą, przyprawą do kurczaka, sosem sojowym, odstawić na noc do lodówki,
2. kapustę ugotować prawie do miękkości, odcedzić, można drobniej pokroić,
3. cebulę pokroić w kostkę, poddusić na oleju, dodać kapustę, dusić razem do miękkości, doprawić solą i pieprzem, wystudzić,
4. udka faszerować kapustą, spiąć wykałaczkami,
5. wstawić do piekarnika, piec ok 50 min na rumiano,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: