

Udka w piwie

Autor: **budzikowa**

Przepisów: 5 Ocena: 146



5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Udka, 5
- pieczarki, 0,5 kg
- Cebulka konserwowa, 3 łyżki
- pieprz różowy w zalewie, łyżeczka
- cebula, 2 duże
- piwo ciemne, 1 butelka
- mąka
- śmietana kwaśna

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w kostkę. Pieczarki oczyścić i pokroić w grubsze plastry. Cebulę zeszklić na oleju na złoty kolor, dodać przygotowane pieczarki i poddusić, dodać sól i pieprz do smaku.
- 2 Udka osolić, popieprzyć, podpiec na patelni. Przełożyć do brytfanny. Na wierzch wyłożyć: przygotowane pieczarki, cebulkę konserwową, pieprz różowy. Wszystko delikatnie posypać wegetą. Podlać piwem 1/4 butelki. Wstawić do piekarnika. Piec w temp. ok 100 - 150, ok 2,5 do 3 godzin. Podczas pieczenia danie cały czas podlewać resztą piwa.
- 3 Po upływie przewidzianego czasu udka wyłożyć z sosu i wstawić do piekarnika, aby się podrumieniły. W tym czasie zrobić sos. Doprawić do smaku solą i pieprzem, zaciągnąć mąką a potem śmietaną kwaśną.
- 4 Podawać z ziemniaczkami. Pychota!

Twoje notatki do przepisu: