

Pikantne udka w skorupce

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka zielona - 1 szt.
- orzeszki ziemne - 15 dag
- jajko - 2 szt.
- śmietana - 2 łyżka(i)
- udka - 8 szt.
- mąka - 1/2 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Strączki papryczki chili oczyścić. Naciąć wzdłuż, usunąć pestki. Miąższ opłukać, pokroić w cienkie krążki. Drobno posiekać orzeszki ziemne, wymieszać z papryczką. Roztrzepać widelcem jajka ze śmietaną. Udu kurczaka opłukać, osuszyć kuchennym papierem. Panierować najpierw w mące, następnie w jajkach i przygotowanej pikantnej mieszance. Umieścić na nasmarowanej olejem blasze, wsunąć do nagrzanego piekarnika. Piec 36-40 minut w temperaturze 200°C. Mięso opanierowane w mieszance posiekanych orzeszków ziemnych i pikantnej papryczki, będzie wyjątkowo smaczne. Podajemy je z surówką i kromkami bagietki.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.