

Udko z kurczaka

Składniki:

1 kg udek z kurczaka,
sos słodko-kwaśny,
4 ząbki czosnku,
łyżka miodu,
sos sojowy,
oliwa z oliwek lub pestek winogron

Przygotowanie:

Czosek obieramy z łupin, następnie kroimy go na plasteki, dodajemy 5 łyżek sosu słodko-kwaśnego, 3 łyżki sosu sojowego, łyżkę miodu (dowolnego) i 2 łyżki oliwy. Składniki te mieszamy ze sobą, tworząc marynatę. Wyczyszczone udka wrzucamy do miski z marynatą, i "obtaczamy" udka w marynacie. Całość pozostawiamy jeszcze w tej marynacie min na 6 h- najlepiej na 24h - w lodówce. Po tym czasie udka wyjmujemy z zalewy, umieszczamy w rękawie do pieczenia . Warto by zalewę również umieścić w rękawie. Ustawiamy piekarnik na 220 stopni. Umieszczamy mięso już w zimnym piekarniku. pieczemy 40-50 min, w zależności od upodobań przypieczonej skórki.

