

# Udka 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 plastki, 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.

