



Tekst i zdjęcie: **sveilla** - Kuchcik (100)

Udka w sosie piwnym

Danie w sam raz na niedzielny obiad :)

Pora dnia: Obiad

Składniki:

- udka drobiowe, 5 szt.
- cebula, 2 szt.
- marchew, 1 szt.
- por, 0 szt.
- piwo jasne, 1 szt.
- Śmietana 18% , 2 łyżk.
- mąka pszenna, 2 łyżk.
- cukier, 1 łyżk.
- goździk, 6 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- tymianek, 1 łyżk.
- ziele angielskie, 4 szt.
- sól spożywcza, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- olej, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Udka obsypujemy solą i pieprzem, podsmażamy na złoty kolor i układamy na dnie szerokiego rondla lub naczynia żaroodpornego. Przygotowujemy sos warzywny: na patelni o wysokich brzegach rozgrzewamy olej i podsmażamy pokrojoną w talarki cebulę. Gdy zrobi się szklista, dodajemy pokrojoną w plasterki marchewkę oraz pora. Całość dusimy przez chwilę po czym dosypujemy cukier i mąkę. Mieszamy. Warzywa zalewamy piwem, dodajemy przyprawy [zielen angielskie, liść laurowy, goździki i tymianek] i znów mieszamy. Na końcu delikatnie rozprowadzamy śmietanę do kurczaka lub ziarenkami smaku. Sosem zalewamy udka, starając się by jak najwięcej warzyw pozostało na wierzchu. Pieczemy przez godzinę i 15 minut w temperaturze ok. 170 stopni, od czasu do czasu podlewając sosem, by warzywa zbyt nie przypiekły. Podajemy z ziemniakami i sezonową surówką. P.S. Jeśli nam się nie śpieszy, udka możemy wcześniej obgotować w wodzie z dodatkiem przyprawy do kurczaka lub ziarenkami smaku.

