

CAZUELA z restauracji Paladar

CAZUELA:



składniki:

- ziemniaki 500g
- cebula 300g
- czosnek 5/6 ząbków
- olej 300ml
- sól i pieprz – do smaku
- białe wino 250ml
- udko z kurczaka 5/6 szt
- liść laurowy 3szt
- sok z 1,5 cytryny
- 5 plasterów cytryny
- oliwa 200ml

sposób wykonania:

- ziemniaki pokroić w plastry
- cebulę pokroić w piórka
- przygotowaną blachę wyłożyć najpierw ziemniakami potem cebulą
- dodać liść laurowy, sól i pieprz, poleć olejem
- udka natrzeć czosnkiem, posypać solą i pieprzem – ułożyć na ziemniakach
- położyć plastry cytryny na blaszce, poleć sokiem z cytryny i oliwą z oliwek
- wstawić do piekarnika nagrzanego do 170°C i co 10minut sprawdzać czy kurczak jest zarumieniony.

Smacznego. BUEN PROVECHO