



# PIECZONE UDKA Z KURCZAKA PO GRECKU

z warzywami

**Jerzy Marszałek**

autor przepisu

---

**Liczba porcji: 10**

---

## SKŁADNIKI

Udo kurczaka kukurydzianego **10 szt.** • Rozmaryn świeży kilka gałązek •  
Przyprawa grillowa lub mięs – do smaku • Curry – do smaku •  
Papryka czerwona **2 szt.** • Papryka zielona **2 szt.** • Papryka żółta **2 szt.** •  
Pieczone 6 szt. • Cebula biała **300 g** • Cebula czerwona **300 g** •  
Oliwki zielone **100 g** • Oliwki czarne **100 g** • Ser feta **100 g** •  
Cukinia baby **6 szt.** • Bakłażan baby **6 szt.** • Masło **100 g** •  
Sól – do smaku • Pieprz czarny mielony – do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Uda z kurczaka dopraw przyprawą grillową i curry, dodaj rozmaryn. Papryki pokrój na większe kawałki, pieczone na połowę, cebule obierz i pokrój na mniejsze kawałki, zasyp warzywami udka i zafoliuj – piecz w temp. 180°C przez ok. 50 minut. Pod koniec pieczenia dodaj oliwki i ser feta pokrojony w kostkę.

Cukinię baby i bakłażana baby obsmaż na maśle, dopraw solą i pieprzem. Udekoruj potrawę.



**AKADEMIA  
KULINARNA  
FARUTEX**