

Czosnkowo tymiankowe podudzia

Czosnkowo-tymiankowe podudzia z piekarnika

Aromatyczne podudzia kurczaka w marynacie czosnkowo-tymiankowej to propozycja dania, które zachwyca prostotą przygotowania i intensywnym smakiem. Soczyste mięso otulone ziołową marynatą nabiera głębi smaku podczas powolnego pieczenia, a rozgnieciony czosnek nadaje potrawie charakterystycznego aromatu.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników klasycznych smaków z nutą ziół. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i dla osób ceniących sobie proste, ale wyraziste w smaku potrawy. Podudzia kurczaka to część, która pozostaje soczysta nawet po dłuższym pieczeniu, dlatego jest świetnym wyborem dla początkujących kucharzy.

Na jaką okazję?

Czosnkowo-tymiankowe podudzia doskonale sprawdzą się na niedzielny obiad w gronie rodziny. To również świetna propozycja na spotkanie z przyjaciółmi czy kolację w chłodniejsze wieczory, gdy rozgrzewające, aromatyczne dania są szczególnie pożądane. Podane z pieczonymi ziemniakami tworzą kompletny, satysfakcjonujący posiłek.

Czy wiesz o tym?

Tymianek to zioło o właściwościach antyseptycznych i przeciwzapalnych. W kuchni ceniony jest za intensywny aromat, który świetnie komponuje się z czosnkiem. Długie marynowanie

mięsa (2-3 godziny) pozwala na głęboką penetrację przypraw, co znacząco wpływa na końcowy smak potrawy.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie, dodając do naczynia żaroodpornego pokrojone warzywa – marchewkę, selera, cebulę czy paprykę. Upieką się one razem z mięsem, absorbując aromaty. Zamiast oleju możesz użyć masła klarowanego, które nada potrawie bardziej kremowego charakteru.