

Udka kurczaka miodowo-musztardowe

Udka kurczaka miodowo-musztardowe

Soczyste udka kurczaka w miodowo-musztardowej glazurze to prawdziwa uczta dla podniebienia! Sekret tego dania tkwi w idealnym połączeniu słodkiego miodu z wyrazistą musztardą oraz aromatyczną skórką cytryny. Całość dopełnia **Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr**, która nadaje mięsu niepowtarzalny, głęboki smak.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny – dzieci pokochają słodkawy posmak miodu, a dorośli docenią wyrazisty charakter musztardy. To *perfekcyjne rozwiązanie* dla zabieganych osób, które cenią sobie proste przygotowanie i spektakularny efekt końcowy.

Na jaką okazję?

Udka miodowo-musztardowe sprawdzą się zarówno na codzienny obiad, jak i podczas nieformalnych spotkań z przyjaciółmi. Możesz je również przygotować na piknik lub grilla – ich **chrupiąca skórka i soczyste wnętrze** zachwycą każdego gościa!

Czy wiesz, że?

Karmelizacja miodu podczas ostatnich 15 minut pieczenia bez przykrycia to kluczowy moment przygotowania tego dania. To właśnie wtedy tworzy się ta *apetyczna, złocista skórka*, która jest znakiem rozpoznawczym udek miodowo-musztardowych. Marynowanie przez minimum 30 minut pozwala przyprawom głęboko przeniknąć do mięsa.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić marynatę o rozmaryn lub tymianek, aby nadać daniu bardziej śródziemnomorski charakter. Świetnym dodatkiem będą również pieczone ziemniaki z rozmarynem lub kolorowa sałatka. Dla ostrzejszej wersji dodaj do marynaty odrobinę ostrej papryki lub sosu sriracha.