

Złociste udka z domową surówką Colesław

Złociste Udka z Domową Surówką Colesław

Soczyste, złociste udka kurczaka w aromatycznej marynacie to prawdziwa uczta dla podniebienia! Delikatne mięso, które odchodzi od kości, otulone chrupiącą skórą, stanowi idealne połączenie z orzeźwiającą surówką Colesław. Ta klasyczna kompozycja smaków zadowoli nawet najbardziej wymagających domowników.

Dla kogo?

To danie szczególnie przypadnie do gustu dzieciom, które uwielbiają jeść udka rękami. Miękkie, soczyste mięso łatwo odchodzi od kości, co sprawia, że nawet najmłodsi mogą cieszyć się posiłkiem bez pomocy dorosłych. Domowa surówka Colesław dostarcza niezbędnych witamin, ukrytych w pysznej formie.

Na jaką okazję?

Złociste udka z surówką Colesław sprawdzą się zarówno na codzienny obiad rodzinny, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. To również świetny pomysł na piknik czy grilla w ogrodzie. Danie można przygotować wcześniej, a jego smak z czasem staje się jeszcze lepszy.

Czy wiesz o tym?

Surówka Colesław pochodzi z kuchni holenderskiej, a jej nazwa wywodzi się od słów „kool” (kapusta) i „sla” (sałatka). Do Ameryki trafiła wraz z holenderskimi osadnikami i stała się nieodłącznym elementem kuchni amerykańskiej. Połączenie

chrupiącej kapusty z kremowym sosem doskonale równoważy intensywny smak pieczonych udek.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić surówkę o dodatek jabłka, selera naciowego lub orzechów włoskich. Do marynaty udek warto dodać miód lub [sos](#) sojowy, aby uzyskać słodko-słony smak. Jeśli lubisz pikantne potrawy, nie wahaj się dodać do marynaty odrobiny ostrej papryki lub chili.