Udka z kurczaka pieczone z serkiem

Składniki:

- *ćwiartki z kurczaka,*
- *serek śmietankowy naturalny ,*
- *świeże gałązki rozmarynu ,*
- *cebule,*
- *czosnek ,*
- *czarne oliwki ,*
- *przyprawa do kurczaka .*

Przygotowanie:

Udka myjemy, posypujemy przyprawą do kurczaka, pod skórę wkładamy po łyżeczce serka i gałązkę rozmarynu. Na blaszkę wykładamy pokrojone w ćwiartki cebule, czosnek, a na nie udka z kurczaka. Pieczemy godzinę w temp. 180 st. Pod koniec pieczenia (ok. 7-10 min. przed końcem) dorzucamy garść czarnych oliwek pomiędzy udka. Gotowe danie przybieramy świeżym rozmarynem i podajemy z ryżem lub pieczonymi ziemniakami.