



Żabie udka

🍴 2 porcje

🕒 15 minut

Składniki

- 450 g żabich udek
- 120 g masła
- 50 g ząbków czosnku
- 30 g pietruszki, posiekanej
- 1 łyżeczka soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Przygotowanie

1

W misce umieść 450 g żabich udek, 1 łyżeczkę soli oraz 1/8 łyżeczki pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw do zamarynowania na 5 minut.

2

Zamocuj mieszadło saute w kielichu do gotowania.

3

Umieść 50 g czosnku oraz 120 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Smaż saute.

5

Dodaj żabie udka. Zamknij pokrywę kielicha.

6

Smaż saute.

7

Dodaj 30 g pietruszki oraz 5 ml soku z cytryny. Zamknij pokrywę kielicha.

8

Wymieszaj.

9

Gotowe do podania! Smacznego!