



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.



Smaż saute.



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



Wymieszaj.



Gotowe do podania! Smacznego!