



## CONFIT

### SKŁADNIKI:

4 udka kurczaka  
sól i pieprz  
1/2 główki czosnku  
kilka gałązek tymianku  
500 ml oliwy z oliwek

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Skórę na udkach naciąć w kilku miejscach. Mięso natrzeć solą oraz pieprzem, po czym umieścić w naczyniu żaroodpornym razem z całymi ząbkami czosnku i tymiankiem. Polać oliwą (wierzch udek powinien delikatnie wystawać z oliwy).
2. Całość wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 135°C na 2,5 godziny. Gotowe mięso można podawać od razu lub zdjąć z kości, przełożyć do słoika i zalać oliwą z pieczenia, wówczas można przechowywać w lodówce około tygodnia.