

# Kuřecí stehýnka na čerstvém zázvoru

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

8 Půlek kuřecích stehýnek

3 lžíce oleje

sůl

5 centimetrů čerstvého zázvoru

1 hrnek kořenové zeleniny nakrájené na hranolky

2 lžíce

## Postup

Omytá a osušená stehna rozdělíme na půlky v kloubech.

Zázvor očistíme, oloupeme a nakrájíme na nudličky. V hlubším rendlíku nebo pekáči rozejdeme olej a na něm asi 3 minuty opékáme zázvor a pak ho vyjmeme. Na oleji dále asi 10 minut opékáme ze všech stran lehce osolená stehýnka. Pak je vyjmeme a výpek zalijeme hnkem vody, přidáme rybí omáčku a odvaříme připečené kousky.

Vrátíme zpět kuře, opečný zázvor a přidáme na hranolky nakrájenou zeleninu. Zakryté dusíme asi 25 minut, až je maso měkké.

Stehýnka chutnají výborně i druhý den, když se rozleží.

Vhodnou přílohou jsou špecle nebo jiné těstoviny.

Tip: Čerstvý zázvor snadněji oškrábeme čajovou lžičkou.