

Kuracie stehna na rošte

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Kuracie stehna vykostíme. Z oleja, soli, pretlačeného cesnaku, mletého čierneho korenia, worchesteru a vegety pripravíme zmes, ktorou potierame stehná, uložíme to do porcelánovej nádoby. Zbytok čo nám ostane vylejeme na vrch. Prikryjeme to a v chladničke necháme odstáť do druhého dňa. Nad pahrebou alebo na grile grilujeme, otáčame a potierame zbytkom prípravku. Po ugrilovaní je mäsko z povrchu chrumkavé a vnútri mäkké, udusené. Podávame so zemiakmi alebo s chlebom s rôznymi prílohami. Poznámka: Ja toto jedlo pripravujem na vysokej pahrebe v prírode Strážovskej vrchoviny. Dobrú chuť.