

Plněná kuřecí stehna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehna
6 krajíčků tmavého toustového chleba
300 ml mléka
2 vejce
200 g kysaného zelí
2 stroužky česneku
1 cibule
slanina
sůl
majoránka
tymián
šalvěj
máslo

Postup

Toustový chléb namočíme do mléka, přidáme vejce, osolíme, opepříme, přidáme bylinky, koření, utřený česnek, najemno nasekanou cibuli, slaninu a kysané zelí. Vše dobře promícháme a touto směsí plníme stehýnka. Mírně posypeme grilovacím kořením a dáme péct na másle. Podle potřeby podléváme, asi v polovině přidáme na plátky pokrájené brambory a dopékáme. Zdobíme pórkem a petrželkou.