Pečené kuřecí stehno

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehna
100 g slaniny
4 housky
2 vejce
1 lžíce másla
1 čerstvá feferonka
150 g mladé cibulky
0,5 menšího celeru
grilovací koření
sůl
mletý pepř
muškátový květ
100 g olej
1 dl bílého vína
2 lžíce mléka

Postup

Kuřecí stehna osolíme, opepříme a prošpikujeme poloviční dávkou slaniny. Posypeme grilovacím kořením a necháme odpočinout alespoň 1 hodinu. Stehna opečeme na oleji společně s pokrájeným celerem. Vše zastříkneme vínem a dáme péci do trouby. Při pečení podléváme vodou. Měkká stehna vyjmeme a šťávu přecedíme. Housku nakrájíme na kostičky a zvlhčíme mlékem. Přidáme utřené žloutky s máslem, pokrájenou feferonku, cibulku, rozškvařenou slaninu a nakonec vmícháme sníh z bílků. Alobal potřeme máslem a nádivku naklademe na něj. Vytvoříme váleček a nádivku upečeme v troubě.