

Voňavá provensálská stehýnka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 lžička MAGGI Harmonie Chuti
250 ml vody
4 lžíce oleje
4 kuřecí stehna
0,5 cibule
2 rajčata
250 g brambor
2 paprikové lusky
5 černých oliv
1 kelímek zakysané smetany (250 g)
provensálské koření

Postup

Ve vodě rozmícháme MAGGI Harmonii Chuti a rozdělíme na dva díly. Do jednoho dílu vložíme kuřecí stehna, dáme do chladna a necháme 1,5 hodiny marinovat. Cibuli oloupeme. Rajčata spaříme, odstraníme slupku, zbavíme je jader a nakrájíme na velké kousky. Brambory oloupeme, omyjeme paprikové lusky, očistíme a obojí nakrájíme na velké kousky. Olivy vypeckujeme a nakrájíme na jemné nudličky. Zeleninu s druhým dílem marinády rozprostřeme do ohnivzdorné formy. Navrch položíme marinovaná kuřecí stehna, posypeme provensálským kořením. Pečeme v troubě při teplotě 200 °C cca 60 minut. Servírujeme se zakysanou smetanou. Příloha: Míchaný salát.