

Pečené kuřecí stehna na rozmarýnu v římském hrnci

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehna

Ingredience::

2-3 lžíce bílého vína

2 snítky čerstvého rozmarýnu nebo lžičku sušeného

4-5 stroužků česneku na plátky

3 lžíce olivového oleje

nebo 150 g anglické slaniny či špeku

sůl a pepř na dochucení

Postup

Postup přípravy: Římský hrnec si necháme namočit dle návodu a mezitím si připravíme umytá a osušená kuřecí stehna tak, že kůži na stehnech na několika místech nařízněte a do zářezů vložte kousky česneku. Také jehličky rozmarýnu můžete zapíchat pod kůži, aby lépe držely a při pečení nevypadávaly. Maso lehce a stejnoměrně osolte a opepřete. Pokud použijete olej, tak stehna přelijte olejem a nechejte alespoň 2 hodiny marinovat. Pokud použijeme slaninu či špek, tak marinování vynecháme. Slaninu, nebo špek si pokrájíme na malé kostky a zasypeme stehna. Přidáme bílé víno a vložíme římský hrnec péct do trouby. Pečeme asi 55 minut při 220 °C, následně odkryjeme a dopékáme kůžičku dalších asi 20 minut.

Podáváme z různě upravenými bramborami, rýží a zeleninovým salátem.