

Kuře na citronech

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 kuřecích stehen
2 citrony
3 lžíce oleje
1 lžička rozmarýnu
150 g nakládaných zelených oliv bez pecek
5 stroužků česneku
20 ml přírodního bílého vína
petrželka

Postup

Citrony vydrhneme, tence oloupeme a vymačkáme šťávu. Citronovou kůru nakrájíme na nudličky. Omytá, osušená stehna rozdělíme na dvě části, osolíme a opepříme. Jednu lžici oleje rozmícháme s 6 lžícemi citronové šťávy a 0,5 lžičky rozmarýnu. Touto marinádou zalijeme stehna a necháme je 30 minut odležet. Maso vyjmemr z marinády a necháme okapat. Na rozehrátém oleji stehna po obou stranách osmažíme. Přidáme na tenké plátky nakrájený česnek, stehna popášíme zbytkem rozmarýnu a v troubě pečeme 30 minut při teplotě 250 °C. Olivy scedíme, nakrájíme a 10 minut před koncem pečení je společně s citronovu kůrou a vínem přidám k masu. Hotové ozdobíme petrželkou a podáváme s bílým pečivem.