

Pečená kuřecí lejtka i se šlapkama

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

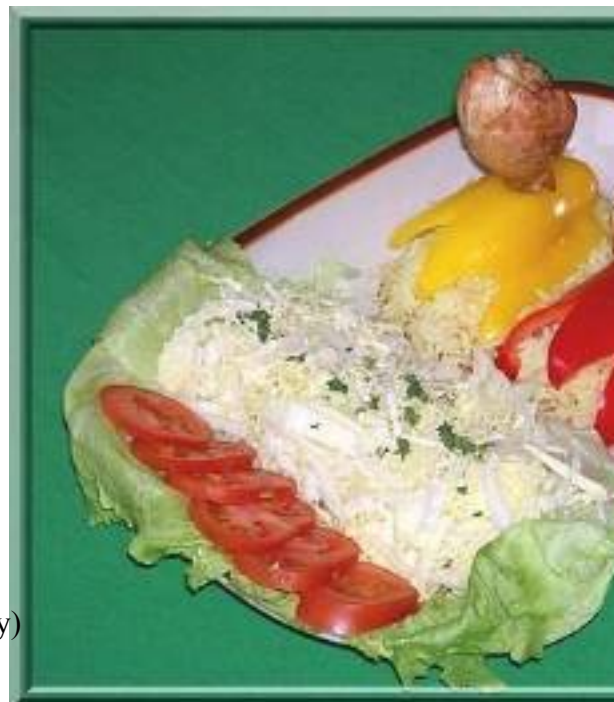
Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 spodní kuřecí stehna (lejtka)
4 plátky pršutu nebo dobré šunky
2 kapie
1 PL kořenící směsi na pečené kuře
4 malé hlavičky hříbu hnědého (lze vynechat nebo nahradit žampiony)
zeleninový nebo drůbeží vývar
200 g dušené rýže (podle velikosti kapií)
hrst nasekaných opražených oříšků (arašídy, kešu, mandle, pistácie...)
nasekaná petržilka
olej
sůl, mletý pepř
zeleninové obložení



Postup

Stehýnka posypeme kořenící směsí a v peci je na oleji normálně upečeme dovoňava. Občas poléváme vývarem (krz barvu a sosík). Krátce před koncem pečení přidáme očištěné, osolené a opepřené hlavičky hříbků.

Udusíme rýži a souseda, který přišel ve tři ráno zase jako to prase a vzbudil celej barák.

Kapie odšťopkujeme, vysemeníme a rozřízneme je podélně na dvě půlky. Z širších konců paprik opárně vyřízneme dva klínky, abychom udělali na budoucí noze tři prsty. Asi v 0,33333333333333 od špičky kapie (paty šlapky) vyvrtáme díрку o velikosti kosti od stehýnka (vezmeme to durch, ale dáváme pozor, abychom si zároveň neprovrtali kuchyňský ponk).

Na pánvi lehce opečeme plátky pršutu spolu s oříšky. Opražené oříšky potom nasekáme a smícháme s dušenou rýží.

Půlky paprik naplníme rýží s oříšky, přiklopíme opečeným pršutem a opatrně překlopíme na talíře. Do patního otvoru zavrtáme upečené stehýnko a vše polijeme vypečeným sosíkem. Dosolíme, dopepříme, obložíme opečenými hlavičkami hub, zeleninou a popetrželkujeme.

Vypadne-li nám při aranžmá pár zrněk rýže, hbitě je odstraníme, případně namluvíme manželce, že to kuře mělo dnu, kuří oka – nebo si prostě neumylo nohy