

Kuřecí stehna s hráškem a paprikou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Potřebujeme:

70 g slaniny

malý pórek

2 stroužky česneku

červenou chilli papričku

250 hrášku

bobkový list

2 snítky tymiánu

červenou

žlutou a zelenou papriku

lžíci sladké papriky

sůl

pepř

3 lžíce oleje

100 ml bílého vína.

Postup

Nakrájenou slaninu rozpustíme, přidáme nasekaný česnek, kolečka póru, chilli, hrášek, bobkový list a tymián, krátce podusíme. Chilli papričku vyjmeme. Papriku, sůl, pepř, olej smícháme a vytvoříme pastu, kterou potřeme stehna. Zeleninu se slaninou, hráškem, kostičkami paprik a vínem dáme do zapékací formy, stehna položíme navrch a pečeme v troubě při 180°C asi 45 min.