

Kuřecí stehýnka po myslivecku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

4 stehýnka
sůl
4 celé pepře
1 hřebíček
2 zrnka nového koření
1 bobkový list
tymián
4-6 bobulek jalovce
3 lžíce oleje
stroužek česneku
sklenku bílého vína
2 lžíce rajč. protlaku
cibuli
petrželku
4 lžíce strouhaného sýra

Postup

Na rozehřátém oleji opečeme stehýnka, přidáme nakrájenou cibuli a česnek, osmahneme, přidáme koření a podlijeme vínem. Dusíme doměkka. Ještě než maso změkne, přidáme protlak, trochu vývaru nebo vody a omáčku povaříme. Vyjmeme celá koření. Stehýnka podáváme s rýží nebo těstovinami přelitá omáčkou a posypaná sýrem a petrželkou.