

Pikantní kuřecí stehýnka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Kuřecí stehýnka očistíme a osolíme, opepříme, posypeme sladkou paprikou. Vložíme na pekáček, pokapeme olejem, mírně podlijeme vodou a pečeme asi 20 minut ve středně vyhřáté troubě. Potom potřeme stehýnka směsí z medu a kečupu a pečeme doměkka. Během pečení poléváme vypečenou šťávou a podléváme horkou vodou.

Příloha: rýže nebo brambory.