

Kuřecí stehna s citronem a rozmarýnem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 stroužků česneku

1 lžička rozmarýnu

3 lžíce oleje

petrželka

150 g nakládaných zelených oliv bez pecek

20 ml přírodního bílého vína

2 citrony

Ingredience::

Postup

Postup přípravy: 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 lžicemi citronové šťávy a 0,5 lžičky rozmarýnu. Touto marinádou zalijeme stehna a necháme je 30 minut odležet. Maso vyjmem z marinády a necháme okapat. Na rozehřátém 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 citronovou kůrou a vínem přidám k masu. Hotové ozdobíme petrželkou a podáváme s bílým pečivem.