

Kuřecí stehna v sezamu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička sušeného estragonu

4 lžíce sójové omáčky

1 lžička ostré hořčice

4 lžíce másla

Ingredience::

6 lžic bílého vína

100 g sezamu

Postup

Postup přípravy: Kuřecí stehna omyjeme a osušíme. Rozehřejeme máslo, poté je sejmeme z ohně a vmícháme sójovou omáčku, hořčici a estragon. Marinádou stehna ze všech stran potřeme a necháme ji asi 2 hodiny působit. Stehna poklademe kůží nahoru na rošt. Pečeme v předem vyhřáté troubě při 200 °C asi 35 minut. Asi 10 minut před koncem tepelné úpravy obalíme stehna v sezamu. Pečeme dokud sezam nezezlátne. Stehna rozdělíme na talíře a podáváme. Chutnou přílohou jsou smažené hranolky a míchaný salát s jogurtovou zálivkou.