

Lahodná kuřecí stehna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 4 kusy kuřecích stehen

1-2 větší cibule

8 středně velkých rajčat

2-3 zelené papriky

2-3 žluté papriky

3 hřebíčky

vývar z kostky

2 lžíce másla

kmín

pepř

lžička zázvoru

3 dcl červeného vína

hladká mouka

sůl

Postup

Postup přípravy: Kuřecí stehna omyjeme, osušíme a v kloubu rozřízneme. Osolíme a obalíme v hladké mouce. Na pekáček dáme rozpustit máslo na kterém zesklivatíme polovinu cibule drobně krájené. Přidáme kousky kuřecích stehen zprudka po všech stranách opečeme. Po opečení pekáček stáhneme z ohně a kousky kuřecího masa vyjmeme. Do pekáčku nasypeme zbylou drobně nakrájenou cibuli, rajčata na osminky, papriky na kostičky a orestujeme. Na vrstvu zeleniny poklademe kousky masa, podlijeme červeným vínem, přidáme zbývající koření a vložíme do trouby. Dle potřeby podléváme vývarem. Pečeme ve vyhřáté troubě za občasného polévání asi 35-45 minut při 200-210 °C. Maso vyjmeme a zeleninu se šťávou můžeme přepasírovat přes cedník, nebo rozmixovat. Není nutností. Podáváme z vařeným bramborem, nebo rýží.