

Kuřecí stehýnka dobré nálady

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehýnka

sůl

krajíc kmínového chleba

sádlo

200 ml sladšího červeného vína

bílý pepř

skořice

zázvor

rozinky

2 velká jablka

špetka cukru

alobal

Postup

Kuřecí stehýnka osolíme, dáme do alobalu a pečeme 40-45 minut v troubě. Během pečení si připravíme omáčku, na sádle uděláme tmavší topinku, kterou rozvaříme v červeném víně. Přes síto ji pak zpět do vína propasírujeme. Ochutíme oříškem nastrohaného čerstvého zázvoru (nebo dáme 0,5 lžičky mletého zázvoru), kouskem celé skořice s hrstí máčených scezených rozinek. Dochutíme solí. Jablka oloupeme, rozčtvrtíme, poprášíme cukrem, nepatrně podlijeme a pod pokličkou mírně podusíme. Jablka nesmí být měkká. Jednotlivé porce stehýnek přelijeme omáčkou a ke každé porci dáme čtvrtku podušeného jablíčka.

Přílohy:

brambor vařený v páře