

Pivní kuřecí stehna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1-2 větší cibule

4 lžíce plnotučné hořčice

0,5 l černého piva

2 lžíce másla

mletý kmín

pepř

lžička zázvoru

sůl

majoránka

libeček nebo jiné bylinky

4 stroužky česneku

1 lžíce sójové omáčky

1 lžíce worchestrové omáčky

hladká mouka nebo granulovaná tmavá jíška

Postup

Postup přípravy: Kuřecí stehna omyjeme, osušíme a případně v kloubu rozřízneme. V misce smícháme plnotučnou hořčici, utřený česnek, zázvor, kmín, sójovou omáčku, worchestrovou omáčku, pepř, osolíme a přidáme dle chuti majoránku, libeček nebo jiné bylinky. Osušená kuřecí stehna po všech stranách potřeme vzniklou omáčkou a necháme asi 24 hodin uležet. Druhý den nahrubo nakrájíme cibuli a vyložíme s ní polovinou másla vymazaný pekáček. Na tuhle vrstvu cibule poklademe kuřecí stehna a poklademe zbylou částí másla. Zbylou omáčku vytřeme do pekáčku. Podlijeme černým pivem a vložíme do předem vyhřáté trouby. Pečeme za častého polévání výpekem asi 45-50 minut při 200-210 °C, dle velikosti masa. Dle potřeby podléváme zbylým pivem. Po dopečení maso vyjmeme a zahustíme moukou, nebo granulovanou tmavou jíškou. Po opětovném prohřátí masa podáváme z vařeným bramborem nebo rýží.