

Kuřecí stehna po Řecku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 mrkve

Ingredience::

2 cibule

1 kg brambor

1 jablko

4 stroužky česneku

4 kuřecí stehna

kari koření

strouhaný sýr

2 lžice hořčice

grilovací koření

Postup

Postup přípravy: Brambory, cibuli, mrkev, jablko nakrájíme na plátky, dáme do mísy zakapeme olejem, dáme česnek nasekaný na drobno, grilovací koření, hořčici a promícháme. Maso osolíme, posypeme kari a grilovacím kořením. Plech vymastíme, dáme bramborovou směs, na to maso. Pokud nespěcháme můžeme nechat tak hodinku odležet. Pečeme asi hodinu a před dopečením posypeme sýrem.