

Kuřecí stehna se zázvorovým máslem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehna

125 g másla

2 šalotky nebo 1 cibule

1 stroužek česneku

1 zelená a 1 červená feferonka

kousek čerstvého zázvorového kořene (velikosti ořechu)

sůl

Postup

Máslo utřeme do pěny. Šalotku a česnek oloupeme a nakrájíme na jemné kostičky. Z rozpůlených feferonek odstraníme semena. Omyjeme pod tekoucí vodou a jemně nasekáme. Uvedené přísady vmícháme do másla a osolíme. Z ochuceného másla utvoříme váleček a dáme chladit. Omytá a osušená stehna opékáme na grilu 25 – 30 minut do měkka. Maso obracíme. Ochucené máslo nakrájíme na kostky, položíme na ugrilované maso a necháme rozpustit. Podle chuti podáváme s grilovanými plátky ananasu a na nudličky nakrájenou paprikou.