

Zátopkovy lítka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jarynxk

Suroviny

Stehna se den předem osolí a bohatě okoření směsí Kotanyi, plátky anglické slaniny

Postup

Stehna se den předem osolí a bohatě okoření směsí Kotanyi . Potom se vloží do pekáče, poklade plátky anglické slaniny a podlije vodou. Dusí se v přiklopenym pekáči na 200 st. C do měkka a podlívá vodou - přibližně 1a0,5 a? 2 hodiny. Kejta sama pustí dost šťávy, takže potom polívat tou šťávou. Když je maso měkké, tak odklopit a dopéct do zlatova asi při 180st. C a stále polívat šťávou aby byla pěkně kurčička a barva. Šťávu standardně vypéct a oškrabávat a dá se i zaprášit moukou, ale to já nedělám. Ideální příloha je bramborový knedlík