

Ostrá kuřecí stehýnka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehýnka
200 g uzeného masa
100 g másla
2 cibule
2 feferonky
2 čerstvé papriky
1 citron
1 lžička mleté papriky
česnek
sůl

Postup

Pod kůžičku stehýnka vložíme plátek másla, plátek uzeného masa s rozetřeným česnekem a kouskem feferonky. Vše upevníme párátkem nebo špízem. Do remosky nakrájíme na plátky cibuli a feferonky, poklademe kuřecími stehýnky, osolíme a posypeme paprikou. Mírně podlité vodou pečeme asi 1 hodinu. Nakonec výpek ochutíme citronovou šťávou a podáváme s pečivem a pivem.