

Kuřecí stehna na bramborách

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg brambor

50 g másla

250 g žampionů

sůl

pepř

200 ml smetany

8 kuřecích stehen

svazek petrželky

Postup

Brambory omyjeme, oloupeme a nakrájíme nebo nastrouháme na tenké plátky. Pekáček vymastíme lžící másla a vložíme do něj brambory. Žampiony očistíme, nakrájíme na plátky a přidáme na brambory. Osolíme, opepříme a zalijeme smetanou. Troubu předehřejeme na 200 °C. Stehna očistíme, omyjeme, osušíme a narovnáme do pekáčku na žampiony. Opepříme, osolíme a omastíme máslem. Pečeme asi 50 minut. Upečená stehna posypeme nasekanou petrželkou.