

Smažená plněná kuřecí stehýnka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

8 kuřecích stehen

uzený špek

1 pikantní klobása(např.Dunajská)

česnek

sůl

hladká mouka

vejce

strouhanka

olej

Postup

Postup přípravy: Stehna omyjeme, nasolíme, potřeme česnekem. Prsty uvolníme kůži a pod ní vložíme tenká kolečka klobásky a proužky špeku a kůži sepneme párátky. Na oleji stehna osmažíme ze všech stran, podlijeme vodou a asi 10 min. dusíme pod pokličkou. Stehna necháme téměř vychladnout a obalíme v trojobalu (mouka, vejce, strouhanka) a osmažíme dozlatova.

Podáváme s hranolky nebo vařenými brambory a okurkovým salátem.