



Kuřecí stehna na másle

Ingredience

kuřecí stehna: **2 ks**
česnek - stroužky: **2 ks**
máslo: **30 g**
bylinky
sůl
pepř
drcený kmín

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

V misce smícháme sůl, pepř, sušené nebo čerstvé bylinky a drcený kmín. Směs koření vetřeme do kuřecích stehen. Česnek nakrájíme na plátky a naskládáme je na kuře. Pekáč vymažeme máslem a na každé stehno položíme plátek másla. Lehce podlejeme vodou a vložíme kuřecí stehna do trouby rozehřáté na 200...

Kuřecí stehna na másle - recept

V misce smícháme sůl, pepř, sušené nebo čerstvé bylinky a drcený kmín. Směs koření vetřeme do kuřecích stehen. Česnek nakrájíme na plátky a naskládáme je na kuře. Pekáč vymažeme máslem a na každé stehno položíme plátek másla. Lehce podlejeme vodou a vložíme kuřecí stehna do trouby rozehřáté na **200 °C** a **pečeme dozlatova asi 60 minut**. Občas podléváme šťávou z výpeku.

Kuřecí stehna na másle podáváme s bramborami vařenými ve slupce.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí