

Kuracie stehná so syrom

Potrebuje

- - 4 kuracie stehná
- - hladká múka
- - 2 vajcia
- - 200 g syr Karička
tehla
- - soľ
- - maslo

Postup

Stehná prerežeme na horné a dolné. Osolíme, obalíme v múke, rozšľahaných vajciach a v strúhanom syre. Poukladáme do pekáča tak, aby sa jednotlivé kúsky nedotýkali. Podlejeme trochou vody, na každý kúsok mäsa dáme kúsok masla. Zakryjeme alobalom a pečieme vo vyhriatej rúre na 180 st. C asi 25 minút.

Tento recept nám posielal: Dušan z Červeníka
náročnosť: nízka
čas: 40 minút
porcie: 4