

# Stehná so syrovou omáčkou

## Potrebuje

- - 6 horných kuracích stehien
- - šunka
- - syr
- - šampiňóny
- - kukurica
- - 1 kápi
- - soľ, mleté čierne korenie
- - Omáčka:
- - syrokrém
- - topený syr Karička v črievku
- - smotana
- - hladká múka na zahustenie

## Postup

Vykostené kuracie stehná jemne naklepeme, osolíme a okoreníme. Naplníme ich šunkou, syrom, šampiňónmi, kukuricou a kapiou. Zvinieme do rolky a spojíme špáradlami. Prudko opečieme na rozpálenom oleji, podlejeme vodou a dusíme. Udusené zvitky vyberieme a do výpeku dáme syrokrém, topený syr Karička a povaríme. Nakoniec pridáme smotanu zmiešanú s hladkou múkou na zahustenie. Necháme prevrieť a odstavíme. Ako prílohu podávame ryžu.

---

Tento recept nám posla: Dana z Bardejova  
náročnosť: nízka  
čas: 50 minút  
porcie: 1