

Zapekané kuracie stehná

Potrebuje

- - 500 g kuracie stehná
- - kyslá smotana
- - 1 ks Karička črievko
- - 100 g šunka
- - 100 g plátkový syr
- - horčica
- - soľ
- - korenie

Postup

Stehná umyjeme, osolíme a obalíme v zmesi hladkej múky a sladkej papriky – vypražíme na oleji, aby sa mäsko zatiahlo. Kým sa mäsko opeká, zmiešame kyslú smotanu s horčicou (cca 1-2 ČL horčice na kelímok smotany alebo podľa chuti), dochutíme soľou a korením. Opečené stehná preložíme so zapekacej misy (na plech) vystlaný papierom na pečenie. Na každé stehno položíme plátok šunky, plátok syra a celé to natrieme zmesou smotany, Karičky a horčice. Pečieme odkryté vo vyhriatej rúre (190-200°C) cca 45 minút – pokiaľ sa smotana nezapečie do ružova. Príloha – mne sa najviac hodí ryža, ale každý podľa svoje chuti.

Tento recept nám posielal: Martin z Divína

náročnosť: stredná

čas: 30

porcie: 4