

# Syrové kuracie stehná

## Potrebuje

- - 6 kuracích stehien
- - pol citróna
- - smotana
- - 2 dcl kurací vývar
- - 30 dkg tvrdý syr Karička
- - soľ, mleté čierne korenie
- - petržlenová vňať
- - tuk na vymastenie pekáča

## Postup

Kuracie stehná umyjeme, osušíme, posolíme a poukladáme do vymasteného pekáča. Pokvapkáme ich citrónovou šťavou, posypeme trochou korenia, podlejeme smotanou a kuracím vývarom. Syr Karička pokrájame na malé kocky, rovnomerne ním posypeme mäso, nakoniec pridáme posekanú petržlenovú vňať. Pekáč zakryjeme alobalom a dáme do vyhriatej rúry asi na 45 minút. Podávame so zemiakmi alebo s ryžou.

---

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova  
náročnosť: stredná  
čas: 70minút  
porcie: 6  
bezpečkový recept: Áno