

Kuracie stehná so syrovými zemiakmi

Potrebuje

- - 4 ks kuracie stehná
- - čierne mleté korenie
- - červená paprika
- - soľ
- - slanina
- - zemiaky
- - syr v čreve Karička
- - zelenina

Postup

Kuracie stehná umyjeme, osolíme, okoreníme a posypeme červenou paprikou, obalíme v slanine. Dáme piecť do rúry. Zemiaky si ošúpeme a uvaríme v slanej vode do mäkka. Scedíme vodu a urobíme si fučku, do tejto zmesi pridáme syr v čreve a urobíme si kopčeky, ktoré dáme zapiecť tiež do rúry, keď nám začnú chytať farbu sú hotové. Podávame so zeleninou. Dobrú chuť

Tento recept nám posielal: Majo zo Žiaru nad Hronom
náročnosť: nízka
čas: 60
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno