

Plnené kuracie stehná

Potrebuje

- - celé kuracie stehná 6 kusov
- - vajcia 3 kusy
- - menšia cibuľa 1 kus
- - hrášok podľa potreby
- - kápi 1 kus
- - Karička tehla 50 g
- - soľ
- - korenie na kura

Postup

Kuracie stehná umyjeme, osušíme, hornú časť vykostíme. Pripravíme si náplň. Cibuľku opražíme dosklovita. Pridáme vajíčka, hrášok, na kocky pokrájanú kápiu, na kocky pokrájaný syr, soľ a urobíme praženicu. Necháme vychladnúť a naplníme vykostenú časť. Otvor zašijeme a pred podávaním niť odstránime. Vložíme do pekáča, posypeme korením na kura, podlejeme trochou vody, prikryjeme alobalom a pečieme pri teplote 200°C asi hodinu. Pred koncom pečenia alobal odstránime a dopečieme do chrumkava. Po miernom vychladnutí naplnenú časť pokrájame na rezy. Podávame s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťou alebo s ryžou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Andrej z Úľan nad Žitavou

náročnosť: stredná

čas: 90

porcie: 3

bezlepkový recept: Áno