

Plnené kuracie stehno

Potrebuje

- - 6 vykostených kuracích stehien
- - 200 g syr Karička
- - 3 strúčiky cesnaku
- - smotana
- - bylinky

Postup

Vykostené kuracie stehná s kožou jemne narežeme alebo naklepeme, aby sme vytvorili plátok.

Zo syra Karička, smotany, korenia a bylínok vymiešame hustejšiu hladkú zmes. Zmesou naplníme stehná, zvinieme tak, aby koža ostala z vonkajšej strany.

Zrolované spojíme špáradlami alebo nitkou, prudko opečieme na olivovom oleji, dáme na pekáčik vymastený maslom, zakryjeme alobalom a dopečieme v rúre pri teplote 180 stupňov.

Podávame s dusenou ryžou alebo zemiakovým pyrém.
Dobrou chuť!

Tento recept nám posielala: Marcela z Vojkoviec

náročnosť: nízka

čas: 50 minút

porcie: 6