

Kuřecí stehna na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- Kuřecí stehno 4 ks
- sůl 1 špetka
- máslo 40 g
- olivový olej 40 ml
- česnek 2 stroužek
- bazalka 4 snítka
- bílé víno 300 ml
- hladká mouka 30 g
- smetana na šlehání 100 ml
- nastrouhaný parmazán 20 g
- bílé víno-kuličky 300 g
- portské 50 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Stehna osolíme, potřeme olejem apoklademe plátky česneku a lístky bazalky. Zakryjeme fólií a necháme 2 hodiny odležet.

Stehna dáme do pekáčku, podlijeme třetinou vína a dáme do trouby na 180 asi 45 minut. Mouku a máslo promícháme.

V hrnci přivedeme k varu zbylé víno, přimícháme smetanu a moučné máslo, prošleháme a necháme přijít k varu. Upečená stehna vyndáme, šťávu přilijeme do omáčky, přisypeme sýr a provaříme asi 20 minut.

Kuličky vína přepůlíme, zbavíme semínek a opečeme na zbylém oleji. Zalijeme portským a necháme

odpařit. Stehna dáme na talíře, přidáme omáčku a nakonec opečené víno.