

Kuřecí stehna s omáčkou z kořenové zeleniny a vína

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Slanina 50 g
- Petržel 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Celer 0.25 ks
- Cibule 2 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Jablka 3 ks
- Kečup 2 lžíce
- Nové koření 2 kulička
- Pepř černý celý 2 kulička
- Bobkový list 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Bílé víno suché 200 ml
- Sádlo 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí stehna očistíme,prošpikujeme anglickou slaninou, osolíme a obalíme v hladké mouce. V pánvi rozpálíme sádlo a na něm stehna ze všech stran osmažíme. Poté je vyjmeme a na výpeku osmahneme pokrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a koření. Poté vložíme zpět opečené kuřecí stehna, přidáme 2 lžíce kečupu a čtvrtky oloupaných jablek bez jadřinců. Podlijeme vínem a podusíme doměkka. Měkká stehna vyjmeme a odstraníme koření. Omáčku propasírujeme nebo rozmixujeme, vložíme zpět maso a prohřejeme.