

Kuřecí stehna na pivu a kořenové zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Uzený bůček 200 g
- Mrkev 4 ks
- Kořenová petržel 4 ks
- Žampiony 100 g
- Brambory 800 g
- Kuřecí stehna 4 ks
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Máslo 50 g
- Světlé pivo 200 ml

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček si nakrájejte na kostičky. Kořenovou zeleninu a žampiony očistěte a nakrájejte na menší kousky. Kuřecí stehna očistěte, osolte a opepřete.

Na dno zapékací misky rozprostřete oloupané a pokrájené brambory s kořenovou zeleninou,

žampiony a bůčkem. Navrch položte kuřecí stehna. Vše ještě pokapejte rozpuštěným máslem a podlijte pivem.

Pečte asi 190°C asi 50 minut. Vše průběžně přelévejte šťávou, podle potřeby přilévejte vodu. Ke konci zeleninu dochuťte solí a pepřem a přihodte k ní jarní cibulku.