

Pečená kuřecí stehna na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Česnek 6 stroužek
- Sůl 2 špetka
- Kmín 1 lžička
- Sladká paprika mletá 1 špetka
- Máslo 4 lžíce
- Voda 1 dl

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupeme a utřeme 6 stroužků česneků se solí. Přimícháme sladkou mletou papriku a 2 lžíce másla a vytvoříme ochucené máslo.

Omytá a osušená kuřecí stehna tímto ochuceným máslem potřeme ze všech stran a máslo vetřeme i pod kůži. Dáme do lednice odpočinout nejméně na 2 hodiny.

Poté vyjmeme z lednice a vložíme do zapékací mísy a přidáme 2 lžíce másla. Stehna ještě z vrchní strany okmínujeme, podlijeme trochou vody a dáme péct do přehřáté trouby.

Pečeme za občasného podlévání cca 1 hodinu až budou stehna propečená a maso půjde lehce od kosti.

Necháme poté cca 10 minut mimo troubu odpočinout, aby všechny šťávy, které při pečení vystoupaly na povrch, se rozprostřely zpět do steh a maso bylo více šťavnatější.

Podáváme s bramborovým knedlíkem a zelím.