

Pečené kuřecí stehna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehno 4 ks
- cibule 1 ks
- česnek 6 stroužek
- sojová omáčka 1 lžička
- pikantní kečup 5 lžička
- hořčice 1 lžíce
- sladká paprika 1 lžička
- olej 3 lžíce
- ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli jemně nasekáme, prolisovaný česnek smícháme se solí, přidáme ostatní suroviny (kromě stehen) a důkladně vše promícháme.

Do kuřecích stehen uděláme 2-3 mělké zářezy, které vymázneme prolisovaným česnekem a zakápneme šťávou z citronu.

Takto upravená kuřecí stehna vložíme do marinády, pořádně promícháme a necháme odležet nejméně 2 hodiny, ideálně přes noc v chladu.

Potom dáme stehna s marinádou do pekáčku a ve středně vyhřáté troubě na 170°C je za občasného podlévání horkým vývarem a přeléváním vypečenou šťávou pečeme asi 60 minut.