

Medová stehýnka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehýnka 12 ks
- med 5 lžíce
- sojová omáčka 5 lžíce
- citronová šťáva 5 lžíce
- sůl 1 hrst
- pepř 1 lžička
- cibule 5 ks
- instantní jíška 1 lžíce
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme a rozložíme do pekáčku. Med promícháme se sójovou omáčkou a citronovou šťávou a takto připravenou směsí maso polijeme. Paličky osolíme, opepříme, cibule oloupeme, nakrájíme na osminky a vložíme mezi paličky masa.

Vše pečeme při 180 °C asi 1,5 hodiny. Při pečení maso průběžně podléváme šťávou.

Ke konci pečení vyjmeme maso z pekáčku, do vypečené šťávy vmícháme instantní jíšku, vložíme máslo a necháme ještě 10 minut dopéct.

Hotové jídlo podáváme nejlépe s vařenou rýží.

Poznámka:

Lahodná šťáva připravená z medu, sójové omáčky a citronu se sice nejvíc hodí na kuřecí masíčko, ale výborně ti bude chutnat i s masem králíčím.