

# Kuřecí stehna v medové marinádě pečená v alobalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Rozmarýn 4 snítka
- Med 2 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Sladká paprika mletá 2 lžička
- Pepř bílý mletý 0.5 lžička
- Alobal 8 ks
- Olivový olej 1 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřecí stehna omyjeme a osušíme.

Připravíme si marinádu z medu, sladké papriky, bílého pepře a oleje a touto marinádou stehna ze všech stran potřeme.

Připravíme si 8 ks stejně velkých čtverců alobalu.

Do alobalu vložíme stehna s marinádou a přidáme po snítce rozmarýnu(nebo můžeme nahradit sušeným rozmarýnem), osolíme a zabalíme a poté raději zabalíme ještě v 1 vrstvě alobalu, aby nám nevytekla šťáva a dáme do trouby péct na cca 50 minut na 180°C. Posledních 5 minut můžeme péct na funkci grill při 220°C nahoře odkryté, aby se nám vytvořila zlatá kůrka.

Stehna podáváme přelitá výpekem, který můžeme ještě zredukovat a s brambory, knedlíkem, kaší nebo jako v našem případě s bramborem pečeným v alobalu s dresinkem z česneku a bílého jogurtu.