

Kuřecí stehna na hořčici

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí stehna 2 ks
- orientální hořčice 2 lžíce
- cibule 1 ks
- olej 1 hrnek
- sůl 1 lžička
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí stehna opláchneme, osušíme, potřeme hořčicí, osolíme a opepříme.

V kastrolu zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, vložíme připravená stehna a po obou stranách opečeme. Mírně podlijeme vodou, vložíme do předehřáté trouby a pečeme dozlatova (cca 45 minut). Při podávání přeléváme vypečenou šťávou.

Jako příloha jsou vhodné různě upravené brambory a zeleninové saláty.