

Plněná kuřecí stehna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- máslo 20 g
- šunka 100 g
- vejce 1 ks
- žampiony 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmažíme na plátky nakrájené žampiony, nepatrně osolíme. Přidáme nadrobno nakrájenou šunku, promícháme a sundáme z ohně. Přidáme vejce, opeříme a přidáme nasekanou petrželku. Stehna vykostíme, lehce po vnitřní straně naklepeme a z obou stran osolíme a naplníme náplní. Jehlou maso spíchujeme zpět do tvaru stehna. Vložíme do pekáčku s rozpáleným olejem, polijeme mírně vodou a dáme do vyhřáté trouby.

Během pečení podléváme vodou podle potřeby a poléváme stehna výpekem