

Pečená kuřecí stehna na zázvoru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehno 4 ks
- Zázvor 1 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí stehna opláchneme a osušíme.

Zázvor nastroháme najemno, přidáme sůl, sladkou papriku a změkklé máslo a touto marinádou

kuřecí stehna potřeme.

Potíráme i pod kůží.

Vložíme do pekáče a necháme hodinu v lednici odpočinout.

Poté podlijeme vodou a za občasného podlévání upečeme v přehřáté troubě dozlatova.

Podáváme s brambory.