Pečená kuřecí stehna nadívaná

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- máslo 80 g
- **Nádivka**
- rohlík 2 ks
- vejce 2 ks
- bůček 100 g
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Horní část očištěných a omytých stehen vykostíme tak, že u každého z vnitřní strany špičkou nože přerušíme kolenní kloub, stehno podélně rozřízneme a vyjmeme stehenní kost
2. Nohy osolíme a naplníme nádivkou, otvory zajistíme špejlemi nebo grilovacími jehlami
3. Stehna poskládáme do pekáčku sešitou stranou dolů, lehce posypeme kmínem a poklademe hoblinami másla
4. Lehce podlijeme vodou a pečeme v troubě předehřáté na 190-200 °C dozlatova, tedy přibližně 1 hodinu, během pečení maso pravidelně podléváme vodou a přeléváme šťávou z výpeku.

Příprava nádivky:
Nejlépe den staré rohlíky nakrájíme na kostičky a pokapeme mlékem, necháme chvíli ležet, pak

pečivo vymačkáme a promícháme s nasekanými bylinkami, vejci a na kostičky nakrájeným bůčkem, osolíme, zamícháme a můžeme dále použít