

Kuřecí pekáček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí stehna - s částí hřbetu 2 ks
- Česnekový bok 150 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Paprika 1 ks
- Rajče 1 ks
- Brambory větší 3 ks
- Zázvor mletý 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Kmín celý 1 špetka
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory opláchneme a pokud jsou hezké, tak je i se slupkou nakrájíme na čtvrtky. Papriku nakrájíme na silnější proužky, rajče na kostky, česnekový bok na kostičky, česnek na plátky a cibuli na půlměsíčky.

V pekáčku na troše rozehřátého oleje osmahneme česnekový bok, až začne trošku růžovět, přidáme cibuli s česnekem a cca 4 minuty restujeme. Sundáme z ohně, přidáme papriku, rajče, podlijeme 1,5 dl horké vody, promícháme a na tuto směs položíme opláchnutá a osolená stehna. Mezi ně zatlačíme čtvrtky brambor, vše ještě zlehka potřeme olejem, posypeme kmínem a brambory mírně osolíme.

Pekáček dáme do rozehřáté trouby a odkryté pečeme 25 minut. Poté zesílíme výkon trouby a dopečeme do zlatavé barvy. Při dopékání 1 - 2krát stehýnka přelijeme vypečenou šťávou.