

Nadívané kuřecí stehno

Kategorie: [Maso](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Rohlíky - do nádivky 2 ks
- Muškátový květ - do nádivky 1 špetka
- Sůl - do nádivky 1 špetka
- Pepř - do nádivky 1 špetka
- Mléko - do nádivky 50 ml
- Vejce - do nádivky 1 ks
- Uzené maso - do nádivky 50 g
- Rostlinný olej 2 lžíce

- Sladká paprika 1 lžíce
- Pepř černý 1 špetka
- Kmín drcený 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na nádivku:

Rohlíky nakrájíme na kostičky a v misce smícháme s mlékem a vejcem, špetkou muškátového květu, pepře a soli a tyčovým mixérem vše rozmixujeme. Přidáme na malé cca 4mm kostičky nakrájené uzené maso a vše promícháme.

Kuřecí stehna:

Kuřecí stehna omyjeme vodou a osušíme. Mezi maso a kůži prstem uděláme kapsu, kterou naplníme nádivkou.

Smícháme olej, sladkou papriku, drcený kmín, pepř, sůl a utřený česnek a vytvoříme marinádu, kterou potřeme kuřecí stehna.

Mírně podlijeme vodou a dáme na 170°C péct na cca 75 minut.

Příloha: vařené brambory, kaše, knedlíky