

Kuřecí stehna na pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- Rama Culinesse 1 lžíce
- Knorr Hotová jíška tmavá 3 lžička
- Knorr Marinády Pepř a hořčice 1.2 balíček
- olivový olej 1 lžíce
- cibule 2 ks
- černé pivo 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Stehna omyjeme, osušíme a naložíme je na 30 minuty do Knorr marinády připravené dle návodu.

Pekáč vytřeme Ramou Culinesse. Do pekáče dáme nakrájenou cibulku a kuřecí stehna (pokud nám v misce zbyla marináda, přidáme ji do pekáče též). Zalijeme pivem a dáme do vyhřáté trouby. Opečeme 45-50 minut při 200-210 °C.

V průběhu pečení přelévám maso výpekem. Když je maso dostatečně upečené, vyjmeme ho z pánve a výpek zahustíme Hotovou jíškou tmavou. Vložíme zpět do pánve a prohřejeme.

