

Pečená kuřecí stehna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí stehna 2 ks
- Olej 6 lžíce
- Koření pečené kuře 1 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Sladká mletá paprika 1 lžička
- Česnek 5 stroužek
- Brambory 6 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Stehna omyjeme a osušíme. Dáme na menší vyšší plech, popřípadě do zapékací mísy. Přidáme oloupané a na kousky nakrájené brambory. Posypeme kořením, paprikou, na plátky nakrájeným česnekem, podle chuti osolíme, pokapeme olejem a podlijeme malým množstvím vody. Pečeme ve středně vyhřáté troubě cca 50-60 minut.