

# Pečené kukuřice s kuřecím steakiem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Kukuřičné klasy 4 ks
- Kuřecí vývar 500 ml
- Citronová kůra 4 lžička
- Jarní cibulka 4 ks
- Máslo 50 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Kuřecí steak 4 ks
- Čerstvý baby špenát 1 balení

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Pokrájejte 4 kukuřičné klasy na tenká kolečka a dejte do zapékací mísy. Zalijte 500 ml kuřecího vývaru, navrch dejte 4 lžičky jemně strouhané citronové kůry, 4 jarní cibulky, nasekané, 50 g másla, pokrájeného, a sůl. Překryjte alobalem a pečte asi 15–20 minut nebo dokud kukuřice nezměkne. Podávejte s grilovaným kuřecím steakiem a čerstvým baby špenátem.