

Kuřecí stehna plněná sýrem feta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Sýr feta 150 g
- Brusinkový kompot 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Třtinový cukr 2 lžička
- Citron na kůru i šťávu 1 ks
- Kuřecí stehna 4 ks
- Olivový olej dle potřeby 1 lžíce
- Cherry rajčata (žlutá i červená) 200 g
- Červená cibule 1 ks
- Petrželka 1 hrst
- Citron 1 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

V misce smíchejte 150 g sýru feta, 2 lžíce brusinkového kompotu, rozmělněné, 2 stroužky česneku, 2 lžičky třtinového cukru a nastrouhanou kůru a šťávu z 1 citronu. Očištěná 4 kuřecí stehna osušte a prstem lehce oddělte kůži od masa. Do vzniklých kapes rozdělte sýrovobrusinkovou směs, maso potřete olivovým olejem a na plechu pečte 35-40 minut při 180 °C. Podávejte se salátem získaným smícháním přepůlených cherry rajčat (asi 200 g směsi žlutých a červených), nejemno nasekané 1

červené cibule, hrsti petrželky, oleje, citronu, soli a pepře podle chuti.