

Kuřecí stehýnka na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí stehna 2 ks
- trocha soli 1 ks
- kedlubna 1 ks
- zelený hrášek 100 g
- koření na kuře 1 ks
- kousek másla 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí stehna omyjeme a překrojíme v kloubu na dvě poloviny. Osolíme z obou stran, vložíme do pekáčku a zasypeme kořením na kuře.

Oloupanou kedlubnu nakrájíme na kostičky a společně s hráškem nasypeme ke kuřeti. Podlijeme horkou vodou, na každý kousek masa položíme kousek másla a vložíme do trouby. Pečeme při 200 °C asi 35 minut.