

Sicilské kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- cibule 1 ks
- olivy 1 balení
- Sůl, pepř 1 ks
- máslo 1 ks
- med 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí stehna osolíme, opepříme a vložíme do pekáče. Přidáme máslo a podlijeme je vodou. Cibuli nakrájíme na tenké plátky a spolu s olivami přidáme do pekáče ke stehnům. Kdo má rád, může stehna pokapat medem pro lepší chuť a křupavou kůrku.

Pečeme v troubě předehřáté na 220 °C asi hodinu do křupava. Stehna podáváme s čerstvým chlebem nebo pečenými brambory.