

Pomalu pečené kuřecí stehýnko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí stehna 2 ks
- bílý jogurt 200 g
- pórek 1 ks
- voda 100 ml
- grilovací koření 2 lžička
- brambory 500 g

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cca 12 hodin před pečením naložíme stehna do jogurtu smíchaného s grilovacím kořením. Důkladně je v jogurtu obalíme ze všech stran a dáme chladit do lednice v pečící formě.

Troubu předehřejeme na 100 °C. Najemno nasekáme pórek a přidáme ke kuřeti společně s 1 dl vody. Pečící formu vložíme do trouby a pečeme cca 4 hodiny, přičemž po každé hodině polejeme stehna výpečkem.

Po upečení ihned podáváme s vařeným bramborem nebo bramborovou kaší.