

Kuřecí stehna na másle a rajčatovém pyré

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- bílá paprika 1 ks
- drcená rajčata - pyré 200 ml
- dle chuti a potřeby sůl, pepř, máslo 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí stehna dobře očistíme a prsty si z vrchní části vytvoříme prostor pod kůží. Stehna osolíme a do podkožní kapsy vsuneme plátek másla. Stehna přendáme do pekáče.

Na hrubé kousky si nakrájíme papriku a přidáme rajčatové pyré tak, aby bylo kolem všech porcí kuřete. Podlijeme trochou vody a přikryté pečeme 60 minut. Poté pečeme ještě odkryté asi 20 minut na barvu.

Výpek promícháme a získáme tak středně hustou omáčku, kterou podáváme společně s upečeným kuřetem. Podáváme s rýží.