

Kuřecí stehno na hříbcích

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- trocha houby sušené 1 ks
- máslo 1 lžíce
- víno bílé 100 ml
- hříby 400 g
- rýže 1.5 hrnek
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytá kuřecí stehna osolíme a posypeme rozdrcenými sušenými houbami. Vložíme je do pekáče, polijeme máslem a pomalu pečeme v troubě. Podlijeme trochou vody a můžeme přidat bílé víno. Po nějaké době pečení stehna otočíme a přidáme pokrájené houby. Je-li třeba, mírně podlijeme a znovu přidáme bílé víno. Podáváme s rýží, kterou jsme uvařili s cibulí.