

Pikantní kuřecí stehýnka na jablkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kuřecí stehna 1.5 kg
- koření ďábelské 3 lžička
- jablka 2 ks
- cibule 1 ks
- med dle chuti 1 ks
- omáčka sójová sladká 1 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuřecí stehýnka očistíme, omyjeme, nasolíme a pořádně okořeníme. Do pekáčku dáme oloupanou a na klínky pokrájenou cibuli, na ni pak poskládáme nasolené a důkladně okořeněné maso. Posypeme pokrájenými jablky a pokapeme sójovou omáčkou a medem. Mírně podlijeme vodou a pečeme zhruba 1 hodinu, často poléváme výpekem.

Poznámka:

Mám ráda med jako přísadu při vaření a pečení. Masu dodává zajímavou a jemně nasládlou chuť,

která v kombinaci se sójovou omáčkou prostě nemá chybu.