

Stehýnka s koprovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- smetana 400 g
- olej 1 ks
- mouka hladká 2 lžíce
- kuřecí stehna 8 ks
- kopr 1 svazek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso důkladně opláchneme a dobře očistíme. Potom ho opékáme na rozpáleném oleji ze všech stran, dokud nezezlátne. Stehna vyndáme na talíř a k oleji přidáme cibuli. Cibuli mírně osmahneme, spíš jen necháme zesklivatět. Přisypeme dvě lžíce mouky a rozmícháme. Mouku s cibulí zalijeme smetanou rozmíchanou s vodou. Omáčku necháme na mírném ohni minimálně 15 minut vařit. Občas ji promícháme, aby se nepřipálila. Nakonec vložíme osmažená stehýnka a necháme vše vařit dalších 15–20 minut. Před koncem přidáme nasekaný kopr.