

Kuřecí moravanka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehno 4 ks
- druhy hořčice 3 ks
- marmeláda rybízová 1 lžička
- moravanka 1 ks
- máslo 150 g
- sůl 1 ks
- omáčka tatarská 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Stehna osolíme a potřeme marinádou, kterou jsme smíchali ze tří druhů hořčice a marmelády. Narovnáme je do pekáčku, poklademe plátky másla, trochu podlijeme vodou a dáme péct. Ke konci pečení přimícháme moravanku nebo jinou ostřejší čalamádu. Podáváme s bramborem a tatarskou omáčkou.

Poznámka:

Místo rybízové marmelády je dobrá i brusinková