Kuřecí stehna plněná špenátem a sýrem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí horní stehna, vykostěná , ale s kůží 4 ks
- Čerstvý špenát 85 g
- Balkánský sýr 85 g
- Pepř, sůl - dle chuti 1 špetka
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Zahřejte troubu na 180°C. Mezi kůží a masem udělejte prstem kapsu - lehce načechrejte. Špenát spařte horkou vodou a pak jej co nejvíce vyždímejte. Nakonec špenát smíchejte s nastrouhaným balkánským sýrem a trochou pepře a směsí naplňte kapsy mezi kůží a masem kuřecích stehen. Osolte a opepřete ze všech stran.

2. Olej rozpalte v pekáčku s víkem. Přidejte kuře - kůží dolů a opékejte 5-7 minut z druhé strany, podlijte 100-150 ml vody, přiklopte a zhruba 20 minut pečte v předehřáté troubě, aby kuře změklo. Poté odklopte a pečte ještě chvíli dozlatova.