

Mokli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- citron 1 ks
- kuřecí stehno 3 ks
- černé olivy 1 ks
- větší brambory 5 ks
- rajče 8 ks
- **nálev**
- sůl 1 ks
- oregano 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- hořčice 2 lžíce
- rajčatový protlak 1 ks
- saturejka 1 ks
- bazalka 1 ks
- olivový olej 1 ks
- worchester 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Tunisko

Počet porcí: 3

Postup:

Stehna rozdělíme na paličky a horní stehna, osolíme.

Brambory oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Rajčata nakrájíme na půlky a křížem ještě prokrojíme. Citrony dobře omyjeme a nakrájíme.

Všechny ingredience na nálev promícháme.

Stehna promícháme v nálevu. Na plech nasázíme stehna, brambory, rajčata, olivy, čtvrtky citronu a zalijeme zbytkem nálevu.

Mokli pečeme asi na 170 °C, když je maso hotové, zvýšíme teplotu, aby dostalo všechno barvu a kůrku.

Mokli podáváme jako hlavní chod.