

Kuřecí stehýnka na rozmarýnu se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mletý pepř 1 ks
- uzená slanina 100 g
- kuřecí stehna 4 ks
- větvičky čerstvý rozmarýn 4 ks
- sůl 1 ks
- čerstvé žampiony 400 g
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks
- voda 1 ks
- jíška 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Makedonie

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí stehýnka omyjeme, osušíme, osolíme, opeříme a pod kůži vložíme větvičku rozmarýnu a hranolek slaniny bez kůže.

Kuřecí stehýnka vložíme do pekáčku, podlijeme vodou a přikryjeme alobalem. 15 minut dusíme při 200 °C. Poté alobal sundáme a pečeme na 230 °C cca 20 - 30 minut, průběžně poléváme výpekem a doléváme vodu.

Žampiony očistíme, nakrájíme na plátky a orestujeme na másle.

Po upečení stehna vyjmeme a z výpeku uděláme šťávu (máslo-mouka-jíška). Pekáček dáme na kamna a za postupného prošlehávání lijeme jíšku. Provaříme a přidáme žampiony.

Kuřecí stehýnka na rozmarýnu se žampiony podáváme s rýží nebo bramborem.