

Mexická kuřecí stehna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- olej 1 ks
- rajče 6 ks
- kuřecí stehno 2 ks
- větší cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- paprika 2 ks
- sterilovaná kukuřice 1 plechovka
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletá pálivá paprika 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Mexiko

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí stehna i zeleninu omyjeme. Papriky zbavíme semeníků a nakrájíme na nudličky, rajčata na čtvrtiny, cibuli rozdělíme na jednotlivé kroužky, česnek posekáme nadrobno. Kukuřici slijeme a necháme okapat.

Dno pekáče vymažeme olejem, vyložíme paprikami, na ně dáme rajčata, na ně kolečka cibule a česnek. Jako další vrstvu přidáme kukuřici. Vše osolíme a ochutíme asi jednou čajovou lžičkou pálivé papriky (chilli). Kuřecí stehna také osolíme, okořeníme pálivou paprikou a položíme ho na zeleninu.

Kdo nemá rád ostré pokrmy, může chilli zaměnit za sladkou papriku.

Přikryjeme druhým pekáčem a mexická kuřecí stehna pečeme asi 45 - 50 minut (podle potřeby podléváme). Potom odkryjeme horní pekáč a dopékáme nezakryté dalších 15 - 20 minut, dokud se na stehnech nevytvoří křupavá kůrčička.

Přílohou je zelenina, se kterou se stehna pekla. K mexickým kuřecím stehnům je výborná i rýže.