

Kuřecí stehno na medu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- Kuřecí stehno 4 ks
- med 3 lžíce
- olej 3 lžíce
- chilli 1 špetka
- sůl 1 lžička
- mrkev 2 ks
- cibule 2 ks
- tymián 1 špetka
- anglická slanina 4 plátek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí stehna dáme do pekáče, osolíme. Smícháme med, olej a chilli. Vytvořili jsme si marinádu, kterou stehna potřeme z obou stran. Často během pečení podléváme vodou a potíráme marinádou. Přidáme mrkev a cibuli nakrájenou na kolečka. Pečeme cca 20minut na 180. Pak stehna přikryjeme anglickou slaninou, podlijeme vodu a dáme dopéct na 40minut.

Poznámka:

Jako příloha jsou opečené brambory.