

Kuřecí stehna na řecký způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 špetka
- jablko 1 ks
- gouda 250 g
- mletý pepř 1 špetka
- koření na americké brambory 2 lžička
- brambory 1 kg
- hořčice 2 lžička
- grilovací koření 2 lžička
- kari koření 1 špetka
- česnek 4 ks
- cibule 2 ks
- mrkev 2 ks
- olivový olej 5 kapka
- kuřecí stehno 4 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve nakrájíme na stejnoměrné kostky brambory, cibuli, mrkev a jablko. Vše pak vložíme do mísy a zakápneme olivovým olejem. Přidáme nadrobno nasekaný česnek, 2 lžičky grilovacího koření, 2 lžičky koření na americké brambory, sůl, pepř, pikantní hořčici a důkladně promícháme.

Kuřecí stehna omyjeme, osolíme, posypeme kari a grilovacím kořením. Máme-li více času, můžeme stehna nechat hodinu odležet.

Pekáč vymastíme olejem a na něj rovnoměrně rozložíme bramborovou směs. Na tuto směs položíme kuřecí maso. Kuřecí stehna na řecký způsob pečeme zhruba hodinu ve vyhřáté troubě. Poté vyjmeme, rozdělíme na talíře a hustě posypeme nastrohaným sýrem gouda.

Upečená kuřecí stehna na řecký způsob podáváme ihned. Jedná se velmi chutný hlavní chod s rychlou a snadnou přípravou.