

Kuřecí stehna na medu s jogurtem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- plnotučná hořčice 2 lžíce
- kuřecí stehno 1 kg
- sůl 1 lžička
- kari koření 2 lžíce
- olej nebo máslo 100 g
- med 2 lžíce
- bílý jogurt 1 kelímek

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švédsko

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnečku necháme rozpustit omastek, kari, sůl a med. Směs necháme téměř vychladnout a vmícháme hořčici s jogurtem.

Stehna omyjeme a namočíme do připravené jogurtové směsi.

Kuřecí stehna na medu s jogurtem dáme na pekáč a pečeme, jak jsme zvyklí, až jsou stehýnka měkká a na povrchu křupavá.

Brambory, kaše nebo rýže, to je vhodná příloha ke kuřecím stehnům na medu s jogurtem.