

Kuřecí stehno na hříbcích

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- sůl 1 špetka
- máslo 1 lžíce
- bílé víno 100 ml
- hříbky 400 g
- rýže 2 hrnek
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytá kuřecí stehna osolíme ,vložíme do pekáčepolijeme máslem a pomalu pečeme v troubě.Podlijeme trochou vody a vínem.

Po nějaké době pečení stehna otočíme a přidáme pokrájené houby.je-li třeba,mirně podlijeme a znovu přidáme víno.

Podáváme s rýží,kterou jsme uvařili s cibulí.