

Kuře s hořčicí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Cibule 1 ks
- Hořčice 3 lžíce
- Slanina 4 plátek
- Olej 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Bílé víno 1 sklenice

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí stehna omyjeme a osušíme. Osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Na každé stehno dáme plátek anglické slaniny a upevníme párátkem.

Cibule očistíme a nakrájíme na tenká kolečka. Položíme je na dno zapékací misky a pokapeme olejem.

Na cibuli dáme stehna, do pekáče přilijeme víno a trošku vody.

Troubu předehřejeme na 180 stupňů a pečeme asi 40 minut.

