

Kuřecí stehna na medu a na rozmarýnu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí stehna s kůží 2 ks
- Tekutý med 2 lžíce
- Citronová šťáva z citronu 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Větvičky rozmarýnu 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Troubu předehřejte na 200°C. Kuřecí stehna několikrát hřbetem dlaně zatlačte k podložce a pak je přendejte do pekáčku. Přelijte je medem a smíchaným s citronovou šťávou, osole a opepřete. Pečte 15 minut, pak stehna začnete podlévat výpekem, přidejte rozmarýn a pečte dalších 10 minut, dokud není maso měkké a krásně zlaté. Podávejte s bramborovou kaší a fazolkami na másle.