

Stehna s medem na kari

Kategorie: [Maso](#)

Autor: markéta



Suroviny

- kuřecí stehna 4 ks
- másla 150 g
- medu 200 g
- plnotučné hořčice 100 g
- bílého hustého jogurtu 150 ml
- kari 2 lžíce

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ve větší pánvi rospustíte máslo a odstavte z ohně. Přidejte tekutý med, hořčici jogurt a dvě lžíce kari koření. Důkladně promíchejte, aby vám vznikla hladká hmota. Maso očistěte, omyjte a odušlete. Stehna obalte v medové omáčce a poskládejte do pekáče. Pečeme 45min při teplotě 180. Obraťte, přelejte výpekem a dopečte ještě 20min. Podávejte s pečenými nebo restovanými bramborami.