

Kuřecí stehýnka pečená v remosce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Pomeranče větší 2 ks
- Bílé víno suché 250 ml
- Kuřecí vývar 200 ml
- Sůl a pepř 1 špetka
- Olivový olej 4 lžíce
- Kurkuma 0.5 lžička
- Sladká paprika mletá 0.5 lžička
- Čerstvé bylinky (tymián, pažitka, jarní cibulka) 1 svazek

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pomeranče oloupeme, z dílků opatrně odstraníme blanky a naložíme je do bílého vína. Očištěné a omyté maso osolíme a opepříme, vložíme do remosky vymazaného olejem, posypeme směsí papriky a kurkumy, přidáme svazek koření, podlijeme trochou kuřecího vývaru a pečeme zvolna doměkka, pravidelně podléváme výpekem, případně přilijeme trochu vývaru. Před koncem pečení přidáme k masu kousky pomeranče a necháme kuře zezlátnout. Podáváme s pusinkami z bramborové kaše.

