

Kuřecí stehna na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuře (stehna) 4 ks
- Olej 80 ml
- Česnek 3 stroužek
- Rozmarýn 1 lžička
- Sůl 2 lžička
- Pepř 2 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce rozmícháme olej s utřeným česnekem, rozmarýnem, solí a pepřem. Do ochuceného oleje vložíme omytá, osušená stehna, ze všech je v marinádě namočíme a necháme v chladu chvíli odležet. Poté je upečeme na grilu nebo v troubě, v obou případech však zvolna a ze všech stran, aby se stehna dobře propekla. Během pečení je můžeme potírat zbytkem marinády. Podáváme s bramborem pečeným v alobalu a se zeleninovou oblohou.