

Zapečená kuřecí stehna se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuře (stehna) 4 ks
- Sůl 2 lžička
- Grilovací koření 2 lžička
- Žampiony 10 ks
- Rajčata 4 ks
- Bazalka 1 lžička
- Šlehačka 1 kelímek
- Sůl 2 lžička
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zálivka: Očištěné žampiony nakrájíme na plátky, rajčata na půlkolečka, česnek a cibuli najemno, přidáme ostatní suroviny, promícháme a minutku povaříme. Stehna osolíme, posypeme grilovacím kořením a naskládáme do pekáče. Zalijme zálivkou a pečeme v troubě při 180 stupních doměkka (45 minut) za občasného podlévání. Podáváme s brambory, knedlíkem, těstovinami či bramborovou kaší.