

Kuřecí stehna s nádivkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší kuřecí stehna 4 ks
- Koření na pečení kuře 1 balení
- Olej 2 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- **Nádivka**
- Strouhanka 200 g
- Vejce 20 g
- Máslo 50 g
- Mléko podle potřeby 2 lžíce
- Nasekaná zelená petrželka 2 lžíce
- Muškátový květ, sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí stehna vykostíme, maso uvnitř stehen lehce naklepeme a naplníme je nádivkou. Konce uzavřeme jehlicí, osolíme, poprášíme kořením na kuře, vložíme do pekáčku s olejem, mírně podlijeme vodou, potřeme máslem a za občasného obracení pečeme dozlatova. Podáváme s vařenými brambory posypanými petrželkou.

Nádivka: Změklé máslo utřeme se žloutky a promícháme se strouhankou zvlhčenou mlékem. Vzniklou směs okořeníme a osolíme, přidáme nasekanou petrželku a z bílků ušlehaný sníh a promícháme.