

Kuřecí stehna pečená na citrónech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 8

- Kuřecí stehna 8 ks
- Cibule 2 ks
- Citrón 1 ks
- Česnek 6 stroužek
- Tymián 10 snítka
- Olivový olej 60 ml
- Suché bílé víno 125 ml
- Kuřecí vývar 375 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Kuřecí stehna omyjeme a osušíme. Kuřecí maso, cibuli, citrón, česnek, tymián a olej smícháme ve velké míse. Rozpálíme velký silnostěnný hrnec, která můžeme dát do trouby. Postupně přidáváme kuřecí maso opečeme ho ze všech stran, aby se zatáhlo a lehce zhnědlo. Pak přidáme zbývající ingredience z mísy a opečeme. Vlijeme víno, minutu prohřejeme, přilijeme vývar a přivedeme k varu. Poté přiklopíme a pečeme v troubě asi 35 minut, aby maso změklo.