

Marinovaná stehna na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: markéta



Suroviny

- kuřecí paličky 12 ks
- **marináda**
- bílé suché víno 150 ml
- sojová omáčka 6 lžíce
- limetková šťáva 4 lžíce
- plnotučná hořčice 2 lžíce
- olej 4 lžíce
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V míse sei připravíme marinádu vyšleháním všech ingrediencí. Kuřecí paličky omyjeme a vložíme do marinády, přikryjeme alobalem a necháme maso v chladu 12hod. marinovat. Pak paličky poklademe na plech vymazaným máslem, znovu potřeme marinádou a pečeme v předehřáté troubě na 170 asi 30min.

V případě potřeby podléváme vodou.

Poznámka:

Podávejte s pečenou zeleninou-paprikou, řapíkovým celerem a porkem.