

stehna s medem a kari

Kategorie: [Maso](#)

Autor: markéta



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- máslo 150 g
- med 200 g
- plnotučná hořčice 100 g
- bílý jogurt 150 ml
- kari 2 lžíce

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve větší pánvi rozpustíme máslo a odstavte z ohně. Přidejte tekutý med, hořčici, jogurt a kari koření. Promícháme, aby vznikla hustá hmota.

Maso omyjeme, osušíme. Stehna obalte v medové omáčce a poskládejte do pekáče. Pečte 45min. při teplotě 180. Obraťte, přelejte výpekem a dopečte ještě 20min. Podávejte s pečenými bramborami nebo restovanými.