

Kuřecí stehna na roštu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Citrony 2 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- **Kromě toho**
- Provensálské koření 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí stehna omyjeme, osušíme, ze všech stran je osolíme, opepříme, potřenme směsí citronové šťávy a 2 lžic oleje, posypeme provensálským kořením a necháme přes noc v uzavřené nádobě odležet v chladničce. Pak stehna vyjmeme z marinády a položíme je na rošt v troubě vyhřáté na 180°C, pod který podložíme pekáček. Do marinády po masu vmícháme zbylý olej a stehna pečeme 50 minut. Během pečení je průběžně otáčíme a potíráme marinádou s olejem.

Poznámka:

Přes noc marinovat