Divoká stehna

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Spodní krůtí stehna 2 ks
- Horký drůbeží vývar 2 dl
- Cibule 2 ks
- Červené víno 1 dl
- Anglická slanina 100 g
- Olej 200 lžíce
- Provensálské bylinky 2 lžička
- Rozmarýn 1 snítka
- Bobkový list 1 ks
- Drcený pepř, sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Stehna omyjeme, osušíme, osolíme a opepříme. Kůži na více místech nařízneme do kříže a vsuneme do ni jehličky rozmarýnu. Stehna potřeme olejem, posypeme provensálskými bylinkami a necháme v chladu 2 hodiny marinovat. Oloupané cibule nakrájíme na půlkolečka, slaninu na hranolky a vše rozložíme na dno pekáčku. Navrch položíme stehna, přidáme bobkový list a zakryté pečeme 20 minut při 180°C. Pak maso podlijeme polovinou vývaru smíchaného s vínem a zakryté pečeme ještě 55 minut. Během pečení pravidelně maso přeléváme výpekem a podléváme zbylým vývarem. Na závěr stehna odkryjeme a dopečeme 10-15 minut při 200°C. Rozdělíme je na porce a přidáme výpek s

cibulí.