

Cuketová omáčka s kuřecím masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Cuketa větší 1 ks
- Cibule 1 ks
- Kmín 1 špetka
- Majoránka 1 lžíce
- Mletý pepř 1 špetka
- Nové koření 10 kulička
- Ocet 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou cuketu nastroháme do zapékačské misky. Přidáme majoránku, nové koření, osolíme, opepříme a promícháme. Zalijeme smetanou, přidáme ocet a podlijeme troškou vody. Kuřecí stehna omyjeme a osušíme. Osolíme, okmínujeme a poklademe na cuketovou směs. Posypeme drobně nakrájenou cibulí a pečeme v předehřáté troubě na 230 stupňů asi 60 minut. Poté odkryjeme pokličku a necháme maso zezlátnout.