

Medová stehýnka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 12

- Kuřecí stehýnka 12 ks
- Med 5 lžíce
- Sójová omáčka 5 lžíce
- Citronová šťáva 5 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Cibule 4 ks
- Instantní jíška 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 4 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Maso omyjeme a rozložíme do pekáčku. Med promícháme se sójovou omáčkou a citronovou šťávou a takto připravenou směsí maso polijeme. Paličky osolíme, opepříme, cibule oloupeme, nakrájíme na osminky a vložíme mezi paličky masa.

Vše pečeme při 180 °C asi 1,5 hodiny. Při pečení maso průběžně podléváme šťávou.

Ke konci pečení vyjmeme maso z pekáčku, do vypečené šťávy vmícháme instantní jíšku, vložíme máslo a necháme ještě 10 minut dopéct.

Hotové jídlo podáváme nejlépe s vařenou rýží.