

Řecká stehna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí stehna 4 ks
- Cibule 4 ks
- Jablka 3 ks
- Mrkev 2 ks
- Brambory 1 kg
- Česnek 4 stroužek
- Hořčice 2 lžíce
- Olej, sůl 1 ks
- Grilovací a kari koření 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 3

Postup:

Brambory, mrkev, cibuli a jablka nakrájíme na kolečka a vložíme do pekáče. Přidáme drobně nakrájený česnek, hořčici, 3 - 4 lžíce oleje, osolíme a okořeníme. Dobře promícháme a urovnáme na pekáči. Na tuto směs položíme osolená a okořeněná (grilovacím a kari kořením) kuřecí stehna. Pečeme nejprve cca 1/2 hodiny přikryté alobalem a potom dopékáme odkryté. Pečeme podle velikosti stehen hodinku i déle.