

Kuřecí stehna s nudlemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí stehna 4 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Česnek 1 ks
- Mletý kmín, pepř, sůl 1 ks
- Máslo 50 g
- Sterilované žampiony 290 g
- Vařené nudle 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Pákistán

Počet porcí: 3

Postup:

Omytá a očištěná kuřecí stehna kořeníme a vložíme do pekáčku s máslem. Přidáme dvě hrsti pokrájené jarní cibulky, cca 3 lžíce pokrájené česnekové pažitky nebo podle chuti lisovaný česnek a vlijeme sterilované žampiony i s lákem. Podlijeme troškou vody a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Stehna pečeme přikrytá za občasného mírného podlévání. Měkká stehna rozložíme na povrch směsi a necháme je odkrytá zezlátnout. Potom stehna vyjmeme, do pekáčku vložíme vařené nudle (nebo jiné těstoviny) a promícháme. Na talíř dáme těstoviny se směsí, navrch stehno a dozdobíme.