

Kuřecí stehna na rozmarýnu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí stehna 2 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Rozmarýn, sůl 1 ks
- Sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibuli nakrájíme na tenká půlkolečka a vložíme do zapékací misky. Kuřecí stehna očistíme, omyjeme, osolíme a položíme na cibuli. Posypeme sladkou paprikou, přidáme medvědí česnek nebo stroužky nakrájené na tenké plátky a několik větviček rozmarýnu. Zalijeme vodou a pečeme přikryté pokličkou v troubě vyhřáté na 200°C. Při pečení stehna obrátíme a poléváme šťávou, pokud je třeba, dolijeme trochu horké vody. Když jsou téměř měkká, dopečeme odkryté a můžeme i pod grilem. Vyjmeme větvičky rozmarýnu a podáváme třeba s rýží.