

Kuřecí stehna Maryland

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí stehna 4 ks
- Anglická slanina 8 plátek
- Olej 2 šálek
- Hladká mouka 200 ml
- Sůl 2 lžička
- Mletý pepř 1 lžička
- Sušená majoránka 1 lžička
- Sušený česnek 1 lžička
- Mléko 250 ml
- Smetana ke šlehání 230 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na pánvi opečte do zlatohněda slaninu a osušte ji na papírovém ubrousku. K vypečenému tuku přidejte olej.

Mouku se solí a kořením vsypte do igelitového sáčku a kuře v něm protřepete, aby se pěkně obalilo ze všech stran.

V rozpáleném oleji osmažte obalená stehna po obou stranách dozlatova. Potom zmírněte oheň na

minimum, přiklopte poklicí a ještě půl hodiny pomalu smažte. Dávejte pozor, aby se stehna nepřipálila! Hotová stehna vyjměte na talíř a uchovejte v teple.

Olej v pánvi slijte, ponechte pouze 3 lžíce. Přimíchejte 2 lžičky hladké mouky a za stálého míchání opékejte necelé 2 minuty. Opatrně rozředte za neustálého míchání studeným mlékem. Nakonec přidejte smetanu. Osolte, opepřete a přidejte své oblíbené koření. Dobré je koření Tabasko nebo hořčice. Ale záleží co máte rádi.

Za občasného míchání povařte, aby se omáčka dobře provařila.

Teplá kuřecí stehýnka upravte na talíři, přelejte horkou omáčkou a ozdobte opečenou slaninou.