

Citronové kuře



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

246 kalorií , **0 g** cukrů , **27 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronove-kure>

Příprava

Očištěná stehna vložíme do pekáčku, citron omyjeme a polovinu nakrájíme na 8 tenkých plátků, které rozložíme okolo kuřete v pekáčku. Povrch stehen potřeme řeznou stranou druhé poloviny citronu, osolíme, opepříme a posypeme muškátovým oříškem. Na každé stehno položíme plátek šunky a dvě kolečka citronu, které jsme rozkrájeli z druhé půlky citronu.

Vše zakapeme olivovým olejem a vložíme do trouby rozehřáté na 190°C a pečeme nezakryté 30 minut. Přilijeme horký vývar a dopékáme dalších 30 minut doměkka.

Stehna vyjmeme a udržujeme v teple. Šťávu z masa nalijeme do kastrůlku, svaříme na polovinu a zjemníme smetanou. Podáváme s vařenými nebo pečenými bramborami.



Ingredience

- 4 kuřecí stehna
- 4 plátky parmské šunky
- 1,5 dcl drůbežího vývaru
- 1 citrón
- 4 lžíce smetany
- 4 lžíce olivového oleje
- špetka strouhaného muškátového oříšku
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod