

# Kuřecí měšec



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**600** kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **12 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-mesec>

## Příprava

Kuřecí stehna zbavíme kůže a vykostíme, z masa upravíme plátky, které naklepeme, osolíme a opeříme. Doprostřed položíme půlku vajíčka, maso kolem uzavřeme do tvaru ranečku a zavážeme nití. Na povrchu mírně osolíme. Poklademe máslem a pečeme v mírně vyhřáté troubě za občasného podlévání vodou a vypečenou šťávou. Dobrou chuť.

## Ingredience

- ✓ 4 kuřecí stehna
- ✓ 2 natvrdo vařená vejce
- ✓ 2 špetky soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 4 lžíce másla

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod