

Kuřecí stehna na medu a rozmarýnu



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-stehna-na-medu-a-rozmarynu>

Příprava

Troubu předehřejeme na 200° C. Kuřecí stehna vložíme do pekáčku, přelijeme je medem smíchaným s citronovou šťávou, osolíme a opeříme. Pečeme 15 minut. Pak stehna začneme podlévat výpekem, přidáme rozmarýn a pečeme dalších 10 minut, dokud není maso měkké a krásně zlaté. Podáváme s bramborovou kaší a fazolkami na másle.

Ingredience

- ✓ 2 kuřecí stehna
- ✓ 2 lžíce tekutého medu
- ✓ šťáva z 1 citronu
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 2 větvičky rozmarýnu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

