

Kuřecí stehna zapečená v omeletovém těstíčku (recept po babičce)



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

1078 kalorií , **5 g** cukrů , **49 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-stehna-zapecena-v-omeletovem-testicku-recept-po-babicce>

Příprava

Kuřecí stehna (je možné použít jakékoliv části kuřete) vaříme v osolené vodě v tlakovém hrnci asi na 10-15 minut. Mezitím si uděláme omeletové těsto z vajec, mléka, mouky a koření. Vařená stehna vyjmeme, vyndáme kosti a naklademe na sádlem vymazaný plech poklademe. Takto připravené maso zalijeme omeletovým těstíčkem a dáme zapéct asi na 20 minut do trouby předehřáté na 180-200 stupňů. Dopékáme raději horkovzduchem.

Tip k receptu

Pokud chci z vývaru dělat polévku, přihodím ještě do studené vody polévkovou směs, jinak by vývar byl slabý.



Ingredience

- 4 kuřecí stehna
- 8 vajec
- 1 hrnek mléka
- 1/2 hrnku hladké mouky
- 1 lžička soli (dle potřeby)
- špetka pepře
- špetka muškátového ořechu
- sádlo na vymazání pekáčku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod