

Kuřecí stehýnka po lovecku



Obtížnost:

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

683 kalorií , 0 g cukrů , 43 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-stehynka-po-lovecku>

Příprava

Do rozohriateho oleja vsypeme cukor a necháme ho skaramelizovať. Potom pridáme nakrájanú cibuľu, koreňovú zeleninu, koreniny a za stáleho miešania všetko opražíme, ochutíme octom, podlejeme vodou a do zmesi vložíme stehienka. Posolíme ich a dusíme do mäkka. Počas dusenia mäso niekoľko krát obrátíme a podľa potreby podlievame vodou. Mäkké mäso vyberieme a základ zahustíme zápražkou z masla a múky. Prilejeme víno, pridáme povidla, povaríme a dochutíme citrónovou šťavou a kôrou. Polovičku mäsa vykostíme, vložíme do omáčky a pridáme uvarené slivky, hrozienka, ošupané mandle a nasekané vlašské orechy.



Tip k receptu

Podávame so žemľovou knedlou.

Ingredience

- ✓ 8 kuřecích dolních stehýnek
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 1 lžice cukru krystal
- ✓ 100 g kořenové zeleniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ po 5 kuličkách pepře a nového koření
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 1 lžice octa
- ✓ sůl podle chuti
- ✓ 3-4 lžice másla
- ✓ 2-3 lžice hladké mouky (podle potřeby)
- ✓ 200 ml červeného vína
- ✓ 3 lžice švestkových povidel
- ✓ 1 citrón (šťava a kúra)
- ✓ 8 sušených švestek
- ✓ 20 sultánek (rozinky)
- ✓ 20 mandli
- ✓ 8 nasekaných vlašských ořechů

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina,

Hlavní chod

