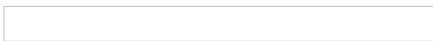


Kuřecí stehýnka po pastýřsku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

402 kalorií , **0 g** cukrů , **45 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Mall

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

Příprava

Kuřecí stehna omyjeme pod studenou vodou a osušíme. Ve sklenici smícháme majoránku, tymián, rozmarýnu, šťávu z citrónu a olej. Dochutíme solí a pepřem. Směsí oleje a koření potřeme kuřecí stehýnka, vložíme na rošt trouby nebo na olej do pekáče, a během pečení potíráme zbylou směsí.

Ingredience

- 4 kuřecí stehna
- 2 lžičky majoránky
- 2 lžičky tymiánu
- 2 lžičky rozmarýnu
- šťáva z 1 citrónu
- 3 lžíce rostlinného oleje
- sůl
- pepř

Kategorie

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