

Kuřecí stehýnka podle Moniky Pekařové



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 1min
Celkový čas: 1h 41min , Porce: 2

973 kalorií , 14 g cukrů , 62 g tuků , 14 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-stehynka-podle-moniky-pekarove>

Příprava

Troubu rozejdeme na 210°C. Maso omyjeme a osušíme. Každou paličku obalíme plátkem slaniny a naskládáme je do pekáčku vytřeného lžící slunečnicového oleje. Posypeme kmínem, osolíme a poklademe plátky másla. Pekáček vložíme do rozeřáté trouby a maso pečeme do zlatova asi 30–40 minut. Nové brambory dobře omyjeme nebo očistíme kartáčkem, neloupeme je. Pak je nakrájíme na čtvrtky a uvaříme v osolené vodě do změknutí, asi 12 minut. Fazolové lusky překrájíme na asi 8–10 cm dlouhé kousky. Oloupaný česnek nakrájíme na plátky a obojí osmahneme v pánvi na rozeřátém olivovém oleji. Až začne česnek zlátnout, přisypeme ještě nakrájenou jarní cibulku a společně smažíme ještě asi minutu. Zeleninu promícháme s kuličkami červené řepy (větší řepy překrájíme na poloviny). Podáváme s bramborami a upečeným kuřetem.



Ingredience

- ✓ 4 kuřecí paličky (koncová část stehna)
- ✓ 4 plátky anglické slaniny
- ✓ 1 lžice slunečnicového oleje
- ✓ 1 lžička kmínu
- ✓ 50 g másla
- ✓ 300 g nových brambor
- ✓ 150 g čerstvých fazolových lusků
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1 lžice olivového oleje
- ✓ 1 jarní cibulka
- ✓ 200 g nakládané červené řepy (kuličky)
- ✓ sůl

Kategorie

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