

Kuřecí stehýnka se švestkami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

927 kalorií , **11 g** cukrů , **5 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-stehynka-se-svestkami>

Příprava

Kuřecí stehna osolíme, opepříme, obalíme v hladké mouce a opečeme po obou stranách na oleji. Vyndáme je na talíř a na oleji zpěníme pokrájenou cibuli, přidáme rozdrcený česnek a osmahneme. Zalijeme vínem, kečupem, brandy, podlijeme vřelou vodou a uvedeme do varu. Do tohoto základu opět vložíme kuřecí stehna, masox, papriku, tymián a podusíme pod poklicí. Švestky, možno i sušené pokrájíme na nudličky a přidáme k téměř měkkému masu, chvíli podusíme a přidáme nasekaná ořechová jádra. Pokrm dochutíme.

Tip k receptu

Možno dochutit i různými průmyslově vyráběnými omáčkami - podle chuti. Ale opatrně, ať nepřerazíte pravou chuť!

Ingredience

- 4 kuřecí stehna
- 1 hrneček hladké mouky
- 1 dcl olivového oleje
- 1 lžíce soli
- 1 lžička pepře mletého
- 1 lžíce tymiánu
- 2 lžíce kečupu
- 1 lžíce Brandy
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 12 švestek
- 1 dcl bílého vína
- 4 lžíce vlašských ořechů
- 1 balení masoxu
- 1 lžíce mleté papriky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod