

Pečená kuřecí stehna s pórkovou omáčkou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

286 kalorií , 0 g cukrů , 25 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-kureci-stehna-s-porkovou-omackou>

Příprava

Kuřecí stehna omyjeme, osušíme, potřeme grilovacím kořením a dáme péct. Během pečení podléváme a na závěr polijeme lžící rozpuštěného másla.

Omáčku připravíme velmi jednoduše. Na másle osmahneme mírně pórek, osolíme, opeříme, přidáme lžičku hořčice, zakápneme sójovou omáčkou. Oddělíme si kousek smetany, v ní rozmícháme trošku mouky na zahuštění omáčky. Zbytek smetany přidáme k pórkovému základu, necháme projít varem, vlijeme směs s moukou a necháme cca 1 minutu zavařit. Na závěr omáčku zakápneme šťávou z citrónu. Na talíř připravíme naběračku omáčky a položíme pečené kuřecí stehno. Podáváme ideálně s pečeným bramborem.

Ingredience

- 4 kuřecí stehna
- 1 lžice grilovacího koření
- 2 lžice másla
- 150 ml sladké smetany
- 1 pórek
- sůl
- 1 lžice hladké mouky
- 1 lžička sojové omáčky
- 3 kapky citrónové šťávy
- pepř
- 1/2 lžičky plnotučné hořčice

Kategorie

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

