

Pečená kuřecí stehna s pórkovou omáčkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

283 kalorií , 0 g cukrů , 25 g tuků , 4 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, opepříme, 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 citronu. Na talíř připravíme naběračku omáčky, 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 citronové šťávy
- ✓ pepř
- ✓ 1/2 lžičky plnotučné hořčice

Kategorie

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