

Plněné kuřecí stehýnko



Obtížnost: 

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

743 kalorií , 0 g cukrů , 55 g tuků , 32 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-kureci-stehynko>

Příprava

Ze stehýnek opatrně stáhneme kůži, tak, aby držela jen u kostičky. Maso odřežeme a umeleme, rohlík na kousky namočený v mléce též umeleme a smícháme s masem. Cibulku nakrájíme nadrobno, zpěníme na másle, přidáme játra a 5 minut opékáme. Potom játra rozsekáme, smícháme s masem, přidáme sůl, pepř a muškátový oříšek. Stehýnka naplníme nádivkou, sešijeme a asi 20 minut pečeme v troubě.

Ingredience

- ✓ 4 ks kuřecích stehýnek
- ✓ 4 lžíce másla
- ✓ 150 g kuřecích jater
- ✓ 1 cibule
- ✓ 4 lžičky smetany
- ✓ 1 rohlík
- ✓ špetka muškátového ořechu
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Hlavní chod