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 namočeny 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 nenáročné, Rodina, Hlavní chod