

Stehýnka na divoko se zeleninou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

745 kalorií , 0 g cukrů , 75 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/stehynka-na-divoko-se-zeleninou>

Příprava

Stehýnka umyjeme, osušíme a zprudka je opečeme na troše oleje, až se vytvoří kůrka. Do výpeku vlijeme zbytek oleje, zpěníme cibuli nasekanou najemno a na plátky nakrájený česnek. Přidáme nadrobno nakrájenou mrkev, celer a restujeme dorůžova. Přidáme na proužky nakrájené papriky, stehýnka, veškeré koření, rajčata nakrájená na osminky. Zalijeme vývarem s vínem. Přivedeme k varu a na mírném ohni dusíme doměkka.

Ingredience

- ✓ 8 kuřecích stehýnek
- ✓ 6 loupaných rajčat
- ✓ 2,5 dcl drůbežního bujónu
- ✓ 1 dcl červeného vína
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 papriky
- ✓ 1 větší mrkev
- ✓ kousek celeru
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 5 lžic rostlinného oleje
- ✓ troška sušeného tymiánu nebo 2 větvičky čerstvého
- ✓ 3 kuličky nového koření
- ✓ 2 listy bobkového listu
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ lžička soli

Kategorie

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