KURACIE STEHNÁ "DE LUXE" OD HUGA.

Fantastická kombinácia chutí, ktorá vás dostane!

Budete potrebovať:

Kuracie stehná
Trochu oleja
Červenú mletú papriku
Trochu soli
Cherry rajčiny
Čierne olivy
Solamyl na zahustenie omáčky

Postup:
Očistené kuracie stehná ochutíte soľou a mletou červenou paprikou. Potrite malým množstvom oleja, podlejte vodou a pečte pri teplote 200 stupňov asi 30 minút.
Keď už sú stehná skoro mäkké, oddeľujú sa od kosti, pridajte k nim celé cherry rajčiny a pečte ešte aspoň 10 minút.
Keď sú stehná upečené vyberte ich z pekáča spolu s rajčinami. Výpek, ktorý vám zostal dajte na panvicu. Do výpeku pridajte nakrájané čierne olivy. Ak je potrebné trochu vody a malé množstvo solamylu na zahustenie. Veľmi krátko povarte, podľa potreby dochuťte soľou.
HOTOVO!
Vyskúšajte a dajte mi vedieť či vám chutilo!? Podávajte so zeleninovým šalátom, zemiakovým pyré alebo ryžou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo