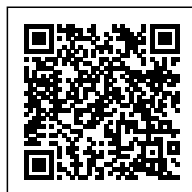




KURACIE STEHNÁ NA BYLINKOVOM MASLE OD HUGA





Kuracími stehnami nepohrdnem nikdy.

Je to prosto dobrota! Nepoznám nikoho, kto by ich nemal rád. Vyskúšajte ich podľa tohto receptu, myslím, že s výsledkom budete veľmi spokojní.



Budete potrebovať:

Bylinkové maslo: urobíte si ho veľmi jednoducho:

Zamiešajte 2 polievkové lyžice masla, 1 malú lyžičku soli a nakrájanú petržlenovú vňať!

2 kuracie stehná

2 strúčiky cesnaku

Postup:

Kuracie stehná umyte, potrite kvalitne bylinkovým maslom zo všetkých strán.

Maslom, ktoré vám zostane potrite spodok nádoby, v ktorej budete stehná piecť.

Stehná položte na maslom potretý pekáč, priložte k nim 2 neočistené celé strúčiky cesnaku a vložte do vyhriatej rúry. Pečte pri 200 stupňoch približne 40 minút.

Počas pečenia stehná otočte, na koniec ich nechajte otočené kožou navrch aby bola správne chrumková.

V žiadnom prípade nepodlievajte vodou. Stehná by sa dusili a koža nebude správne chrumková. Masla je tam dosť!

HOTOVO!

Podávajte s ryžou alebo zemiakovou kašou. Je to "manamka"!!! Ja ich robím s cesnakovou ryžou. recept nájdete na stránke.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo