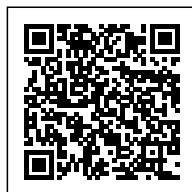




PEČENÉ KURACIE STEHNÁ SO ZEMIAKMI OD HUGA





U nás doma, keď bolo na obed pečené kura bola vždy bitka o stehná. Našťastie dnes sa už dajú kúpiť samostatne a ja ich pripravujem veľmi rád na rôzne spôsoby. Tejto klasike nikto neodolá, vyskúšajte a uvidíte.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
4 kusy kuracích stehien (prekrojíte ich na polovicu)



12 stredne veľkých rovnakých zemiakov (ak máte veľké, prekrojte ich len na polovicu)

1 veľkú cibuľu

1 veľkú mrkvu

4 strúčiky cesnaku

trochu oleja

soľ, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku

trochu piva

Postup:

Do veľkej misy vložte:

očistené celé zemiaky, kuracie stehná, na veľké kusy nakrájanú cibuľu, na hrubé kolesá nakrájanú mrkvu. Pridajte soľ, korenie, papriku, trochu oleja a dôkladne premiešajte.

Všetko nasypťe do pekáča, zalejte trochu piva a trochu vody. Na vrch priložte 4 kusy nelúpaného cesnaku.

Pečte v vyhriatej rúre na 200 stupňoch cca 40 minút.

Počas pečenia máte dostatok času na prípravu vášho obľúbeného šalátiku a obed je **HOTOVÝ!**

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo