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 (prekrojte 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 aleja a dôkladne premiešajte.
Všetko nasypte do pekáča, zalejte trochou piva a trochou 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