Ďábelská kuřecí stehýnka

Recepty

Hlavní chody

Oslava

45 min

0



3.0

2372

Budete potřebovat

kuřecí stehenní špalíčky	1 kg
chilli koření	2 lžičky
sůl	
česnek	2 stroužky
olej	60 ml
cibule	1 ks (střední)
protlak	50 g

voda	300 ml
Masox	1 kostka
světlá jíška	3 lžíce
rajčata	200 g
pórek	1 ks
červené víno	100 ml

Příprava receptu

Umytá kuřecí stehýnka ochutíme solí, chilli, utřeným česnekem a olejem, vše dobře promícháme. Vložíme do zapékací misky a zapékáme při 180 °C. Mezitím si připravíme omáčku. Na rozehřátém oleji orestujeme cibuli nakrájenou na plátky s protlakem. Ve vodě rozpustíme Masox, zalijeme s ním protlak a zahustíme jíškou. Přidáme rajčata nakrájená na kostičky, proužky pórku a červené víno a hotovou omáčku nalijeme na zapečená kuřecí stehýnkaPečeme dalších 30 minut. Při servírování dozdobíme čerstvou bazalkou a jako přílohu můžeme zvolit brambory, rýži či pečivo.



Masox 6 kostek