

# Kuřecí stehna na medu a rozmarýnu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** veka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-stehna-na-medu-a-rozmarynu>

## Příprava

Troubu předehřejeme na 200°C. Kuřecí stehna vložíme do pekáčku, přelijeme je medem smíchaným s citronovou šťávou, osolíme a opeříme. Pečeme 15 minut. Pak stehna začneme podlévat výpekem, přidáme rozmarýn a pečeme dalších 10 minut, dokud není maso měkké a krásně zlaté. Podáváme s bramborovou kaší a fazolkami na másle.

## Ingredience

- 2 kuřecí stehna
- 2 lžíce tekutého medu
- šťáva z 1 citronu
- špetka soli
- špetka pepře
- 2 větvičky rozmarýnu

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

