Kuře Plaměňák

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **4**

234 kalorií , **21 g** cukrů , **14 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/kure-plamenak

Příprava

Z kečupu, džemu, oleja, chili omáčky, korenia a škorice vymiešame pastu, potrieme ňou stehna a uložíme na vymastený plech, vyložený na kolieska nakrájanou cibuľou a anglickou slaninou. Zakryjeme alobalom a v rúre predhriatej na 200°C pečieme 20 minut. Odkryjeme a opäť potrieme pastou. Dopekáme ďalších 40 minut, počas ktorých stehna priebežne potierame.

Tip k receptu

Po 20 minútach pečenia môžeme k stehnám pridáť na mesiačiky pokrájané zemiaky a upiecť ich do chrumkavá.

Ingredience

- 4 kuřecí stehna
- 3 lžíce pikantního kečupu
- 2 lžíce meruňkového džemu
- 2 lžíce olivového oleje
- 1/2 lžičky mletého pepře
- 1 lžička skořice
- 2 větší cibule
- sůl podle potřeby
- 4 plátky anglické slaniny
- 1 lžička pikantní chilli omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod