Kuřecí stehna na pomerančích

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: **4**

318 kalorií , **24 g** cukrů , **24 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: https://srecepty.cz/kureci-stehna-na-pomerancich

Příprava

Kuřecí stehna opečeme na másle ze všech stran a vložíme do pekáčku. Vymačkáme šťávu ze 2 pomerančů, přidáme víno, med a koření. Vše smícháme a stehna podlijeme. Osolíme a poslední pomeranč nakrájíme na tenké plátky, které přidáme ke stehnům. Maso vložíme do trouby a pečeme odkryté při 180°C 30 - 40 minut.

Ingredience

- 4 kuřecí stehna
- 3 pomeranče
- 1 dcl bílého vína
- 2 lžíce včelího medu
- 2 bobkové listy
- špetka soli
- 2 lžíce másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Rodina, Hlavní chod