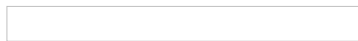


Kuřecí stehna v sezamu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 2h 55min , Porce: 4

1096 kalorií , **0 g** cukrů , **101 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-stehna-v-sezamu>

Příprava

Kuřecí stehna omyjeme a osušíme.
Rozehřejeme máslo, poté je sejmeme z ohně a vmícháme sójovou omáčku, hořčici a estragon. Marinádou stehna ze všech stran potřeme a necháme ji asi 2 hodiny působit. Stehna poklademe kůží nahoru na rošt. Pečeme v předem vyhřáté troubě při 200 °C asi 35 minut. Asi 10 minut před koncem tepelné úpravy obalíme stehna v sezamu. Pečeme, dokud sezam nezezlátne. Stehna rozdělíme na talíře a podáváme.

Tip k receptu

Podáváme s míchaným salátem s jogurtovou zálivkou.

Ingredience

- 4 kuřecí stehna
- 4 lžíce másla
- 4 lžíce sojové omáčky
- 6 lžic bílého vína
- 1 lžičku francouzské hořčice
- 100 g sezamu
- 1 lžičku sušeného estragonu

Kategorie

Obyčejný den, Rakouská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Rodina, Hlavní chod