

Sýrová kuřecí stehýnka

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

500 kalorií , 12 g cukrů , 36 g tuků , 22 g bílkovin

Autor: tereza.smrcek

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrova-kureci-stehynka>

Příprava

Stehna nařízneme a vyndáme kost. Jemně nastrouhaný sýr pak promícháme s nasekanými sušenými rajčaty a petrželí. Kapsu v mase, která vznikla po odstranění kosti, naplníme sýrovou směsí (zbytek dáme stranou). Pečlivě ji uzavřeme a spíchujeme. Naplněná stehna položíme do pekáčku, osolíme, opepříme a přelijeme olejem. Pečeme dozlatova při 180°C. Malá rajčata omyjeme, osušíme, vydlabeme a naplníme zbylou sýrovou směsí. Zapečeme je a podáváme jako přílohu ke stehýnkům.

Tip k receptu

Můžeme přikusovat i čerstvé pečivo.

Ingredience

- 4 ks kuřecí stehna
- 150 g balkánského sýra
- 10 dkg sušených rajčat
- 2 lžíce nasekané petržele
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 lžíce olivového oleje
- 400 g malých rajčat

Kategorie

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