

Uzená kuřecí stehna pečená na zelenině

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory oloupeme, zeleninu očistíme. Nakrájíme na klínky nebo kolečka. Okořeníme a pokapeme olejem. Všechno promícháme, aby se zelenina obalila. Nahoru položíme kuřecí stehna a přikryjeme alobalem. Pečeme při 200°C 15 minut. Po té odkryjeme a dopečeme do změknutí a opečení zeleniny cca 20 - 25 minut.

Ingredience

- **Brambory** - 600 g
- **Cibule volná** - 80 g
- **Cuketa** - 80 g
- **Lilek** - 120 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Paprika červená** - 70 g
- **Paprika zelená** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Uzená kuřecí stehna 330 g** - 600 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Grilovací koření 40 g** - 5 g
- **Olej slunečnicový** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

