Kuřecí stehna s mletým masem

Počet porcí: 8
Doba přípravy: 50 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí stehna (8 ks) opatrně vykostíme, tak abychom neporušili kůži. Přes folii lehce naklepeme, osolíme a opepříme. Do mísy dáme mleté maso, vejce, jemně nakrájenou cibulku, česnek, mouku, nasekanou petrželku, přidáme sůl a pepř. Maso pořádně promícháme a rozdělíme na jednotlivé plátky. Plátky s nádivkou pomocí kůže zatočíme a vložíme těsně vedle sebe do pekáče, podlijeme vývarem a dusíme pod poklicí při 200°C asi 1 hodinu. Pak sejmeme poklici, přeleváme výpekem a dozlatova dopečeme. Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

Ingredience

- **Česnek** - 2 g
- **Petrželová nať** - 8 g
- **Kuřecí maso** - 1200 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Mleté maso míchané** - 150 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Jedlá sůl kamenná s jodem 1 000 g** - 4 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 8 g
- **Vejce** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE