

# Kuřecí stehýnka v hořčici s osmaženými bramborami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 3

- hořčice 2 lžíce
- petrželka 1 svazek
- pepř 4 špetka
- kousek másla 1 ks
- sůl 1 lžíce
- kuřecí stehna 6 ks
- žloutek 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Stehna opláchneme ve studené vodě a osušíme do savých papírových utěrek. Maso osolíme a opeříme ze všech stran a připravíme si směs, kterou budeme potírat stehna tak, že nadrobno nasekáme petrželku a smícháme ji s hořčicí a žloutkem.

Takto připravenou směsí maso potřeme nejlépe ze všech stran.

Vložíme do pekáčku, navrch rozložíme máslo a pečeme v troubě při 200 °C.

Jako příloha se dobře hodí osmažené brambory s mladou cibulkou, vařené brambory nebo i rýže.