

## 9.030 Kuracie stehná pečené na masle

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
kuracie stehná s kosťou	2,25
olej	0,04
maslo	0,05
múka hladká	0,04
soľ	0,01
majorán	0,004
korenie grilovacie	0,005
rasca mletá	0,002
paprika červená mletá	0,001



### Výrobný postup

Kuracie stehná umyjeme, osušíme, osolíme, posypeme mletou červenou paprikou, rascou, majoránom a grilovacím korením. Dáme do vymasteného pekáča, podlejeme vodou, pridáme časť masla a dusíme. Neskôr dopečieme odkryté. Počas pečenia polievame vlastnou šťavou. Upečené kuracie stehná vyberieme, šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou, zjemníme druhou časťou masla a ešte 20 minút varíme.

Prílohy: rôzne upravené zemiaky, ryža, zeleninové, ovocné šaláty, kompóty.