Plnené kuracie stehno

Potrebujeme

- - 6 vykostených kuracích stehien
- - 200 g syr Karička
- - 3 strúčiky cesnaku
- - smotana
- - bylinky

Postup

Vykostené kuracie stehná s kožou jemne narežeme alebo naklepeme, aby sme vytvorili plátok.
Zo syra Karička, smotany, korenia a byliniek vymiešame hustejšiu hladkú zmes. Zmesou naplníme stehná, zvinieme tak, aby koža ostala z vonkajšej strany.
Zrolované spojíme špáradlami alebo nitkou, prudko opečieme na olivovom oleji, dáme na pekáčik vymastený maslom, zakryjeme alobalom a dopečieme v rúre pri teplote 180 stupňov.
Podávame s dusenou ryžou alebo zemiakovým pyré.
Dobrú chuť!

Tento recept nám posiela:	Marcela z Vojkoviec
náročnosť:	nízka
čas:	50 minút
porcie:	6