Kuřecí stehýnka

Ingredience

- 8 – 12 kuřecích stehýnek
- 2 zelené papriky
- rum — 2 dl
- mouka hladká
- vejce — 1–2
- asi 8 dkg kokosové moučky
- smetana — 2 dl
- kečup — 2 lžíce
- citron — 1
- cibule — 1
- česnek — 2 stroužek
- šťáva z ½ citronu
- 1 feferonka
- sůl
- olej na smažení

Postup

Očištěnou zeleninu nakrájíme, dáme do mísy se stehýnky, pokapeme citrónovou šťávou, osolíme, zalijeme rumem a necháme přes noc marinovat. Druhý den dáme stehýnka odkapat, protáhneme je moukou, rozšlehaným vejcem, obalíme v kokosové moučce a pomalu smažíme ve větší vrstvě horkého oleje. Zeleninu s rumovým nálevem asi 10 minut povaříme na mírném ohni, rozmixujeme, dáme zpět do kastrolku, přilijeme smetanu a ještě asi 5 minut povaříme. Odstavíme z ohně a vešleháme kečup. Stehýnka obložíme plátky citronu a namáčíme v této omáčce.

Zdroj: cilka.eu