

Uzená stehna na rajčatech

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cherry rajčátka přepůlíme, větší cibuli nakrájíme na proužky, papriku a 3 stroužky česneku na kousky. Připravíme pekáček a smícháme všechnu zeleninu s bylinkami, lehce osolíme a opepříme. Na zeleninu položíme stehna a poklademe je plátky másla. Nepodléváme, zelenina pustí šťávu. Pekaček na prvních 20 minut přikryjeme a pečeme celkem asi 35-40 minut na 190°C. Podáváme s vařenými brambory, rýží, chlebem nebo jen tak s pečenou zeleninou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Rajčata** - 300 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 36 g
- **Uzená kuřecí stehna 330 g** - 160 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Provensálské koření 15 g** - 2 g

