



**Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Mierne horké.**



**Ambasádor
Heineken**

Kura Calabrese s krémovou polentou

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Kuracie stehno celé, vykostené, s kožou, 4 ks
- Šampiňóny hnedé, 120 g
- Cibuľa červená, 1 ks
- Olivy zelené bez kôstky, 12 ks
- Cherry paradajky, 8 ks
- Cesnak, 4 väčšie strúčiky
- Tymian, šalvia, rozmarín, po 2 vetvičkách
- Extra panenský olivový olej, 4 PL
- Citrónová šťava, 1 ks
- Soľ, korenie, čerstvo mleté
- Kukuričná krupica instant (alebo klasická jemná), 150 g
- Maslo, 40 g
- Parmezán, 40 g
- Muškátový orech mletý, ¼ ČL
- Soľ a voda podľa návodu na balení

POSTUP

1. Kuracie stehná potrieme citrónovou šťavou a necháme odokryté v chladničke (ideálne cez noc). Po vybratí z chladničky osolíme, okoreníme a prudko opečieme na olivovom oleji. Odložíme na teplom mieste.
2. Rúru alebo zapekací gril predhrejeme na 180 °C. Cibuľu nakrájame na osminky a huby na polovice, menšie huby necháme vcelku. Cesnak nakrájame na polovice. Všetko orestujeme na oleji v tej istej panvici, pridáme paradajky, bylinky, olivy, soľ a korenie. Potom stehná uložíme späť na zmes cibule a húb kožou nahor.
3. Pečieme 10 - 12 minút podľa výšky mäsa.
4. Medzitým necháme zovrieť potrebné množstvo osolenej vody (postupujeme podľa odporúčania na obale polenty). Prispeme kukuričnú krupicu, prevaríme, do hotovej polenty pridáme maslo a strúhaný parmezán, podľa potreby dosolíme a ochutíme mletým muškátovým orechom.
5. Stehná podávame s horúcou polentou.