

Kuře a la kachna



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

365 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-a-la-kachna>

Příprava

Kuře si rozčtvrtíme. Vezmeme pekáč, který můžeme dát potom do trouby. Na něm osmahneme na rozpáleném sádle nadrobno nakrájenou cibuli. Vmícháme mouku a zalijeme 200 ml vody. Dobře promícháme a povaříme. Přidáme polovinu sklenice zelí. Na zelí položíme čtvrtky kuřete, které jsme osolili a okmínovaly a přikryjeme zbytkem zelí. Pečeme přikryté v troubě 30 minut. Pak kuře vyndáme a položíme nahoru na zelí a odkryté pomalu dopečeme dozlatova.

Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 1 větší sklenka sterilovaného zelí -0,7 l.
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ 1 cibule
- ✓ špetka soli
- ✓ troška kmínu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,
Drůbež a králík, Klasika, Návštěva, Rodina,
Hlavní chod

