

# Kuře na čerstvé zelenině



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

**1096** kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **11 g** bílkovin

**Autor:** barbora studená

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kure-na-cerstve-zelenine>

## Příprava

Očištěné brambory a kořenovou zeleninu nakrájíme na plátky, pekáč vytřeme máslem. Na dno rozložíme směs brambor a zeleniny, posypeme vegetou a sekanou petrželovou natí. Kuře omyjeme, osušíme a naporcujeme na kusy a položíme na brambory. Osolíme, obložíme proužky papriky a rajčete. Pečeme do měkka. Podáváme s hlávkovým salátem, ten omyjeme a rozebereme na jednotlivé listy. V míse ho přelijeme sladkokyselým nálevem.

## Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 500 g brambor
- ✓ 2-3 mrkve
- ✓ 100 g másla(sádla)
- ✓ kousek celeru
- ✓ 1-2 kořeny petržele
- ✓ 1 paprika
- ✓ 1 rajče
- ✓ 1 pórek
- ✓ 1 lžička Vegety
- ✓ 1 lžíce petrželové nati
- ✓ 1 hlávkový salát
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod