

Kuře s brambory na zelí



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

870 kalorií , 0 g cukrů , 25 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: Bob

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-s-brambory-na-zeli>

Příprava

Vymažeme sádlem pekáček, do kterého vložíme nakrájenou cibuli, buď najemno nebo na měsíčky. Pak na dno vysypeme kysané zelí, které rovnoměrně rozložíme a posypeme nastrohanými jablíčky. Nakrájené syrové brambory položíme na zelí a okmínujeme je, poté vložíme nahoru na brambory na čtvrtky naporcované, osolené a okořeněné kousky kuřete, vše jen tak zlehka posypeme paprikou a nahoru dáme kousky sádla nebo másla. Dáme péci. Přeji dobrou chuť!

Ingredience

- ✓ 1 kyselé zelí
- ✓ 0,5 kg brambor
- ✓ 1 kuře nebo čtvrtky či stehna
- ✓ 2 jablka
- ✓ 1 cibule
- ✓ 4 stroužky česneku (záleží na chuti každého)
- ✓ mletá paprika
- ✓ kmín
- ✓ sůl
- ✓ sádlo
- ✓ máslo

Kategorie

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