

# Kuřecí pekáček se zelím



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**1449** kalorií , **0 g** cukrů , **81 g** tuků , **41 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-pekacek-se-zelim>

## Příprava

Pekáček vymažeme olejem, na dno rozložíme kyselé zelí, které můžeme trochu překrájet. Na zelí dáme oloupané brambory nakrájené na plátky nebo menší kostky. Vrstvu lehce osolíme a posypeme kmínem. Na brambory naklademe oloupané a na plátky nakrájené stroužky česneku a plátky anglické slaniny. Nakonec nahoru položíme osolená a okmínovaná stehýnka. Vše pokapeme olejem a podlijeme vínem. Pekáček přiklopíme a pečeme při 200°C asi 50 minut. Po této době odkryjeme a dopékáme, až mají stehýnka zlatavou barvu a brambory jsou měkké. Na talíři štědře posypeme sekanou pažitkou.

## Ingredience

- 4 kuřecí stehna
- asi 800 g brambor
- 1/2 sáčku kyselého zelí
- 4 stroužky česneku
- 200 g anglické slaniny
- sůl
- troška drceného kmínu
- 150 ml bílého vína
- olej
- pažitka

## Kategorie

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

