

Kuřecí stehna v zelí se sýrem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehna

1 kg brambor

500 g kysaného zelí

350 ml sladké smetany

100 g nastrouhaného sýra

kmín

sůl, pepř

olej na vymazání pekáčků



Postup

1. Kuřecí stehna osolte a nechte asi hodinu uležet. Brambory oloupejte, nakrájejte a osolte, posypte kmínem a naskládejte do vymazaného pekáčku. Z kysaného zelí vymačkejte šťávu a rozložte ho na brambory.
2. Smetanu smíchejte s mletou paprikou a pepřem. Kuřecí stehna potřete připravenou směsí a položte je na brambory se zelím a dejte péct do vyhřáté trouby.
3. Před dopečením posypte obsah pekáče nastrouhaným sýrem a vraťte ještě na pět minut do trouby, dokud se sýr neroztaví a nezezlátne.