

Zdeňkovo kuře se zelím

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

12 brambor

1 cibule

1 kysané zelí

1 kuře rozporcované na čtvrtky

Tuk

sůl

kmín

grilovací koření

4 stroužky česneku

Postup

Brambory nakrájíme na plátky a poklademe na tukem vymazaný pekáč, osolíme a okmínujeme. Na brambory položíme vrstvu zelí, na zelí nasypeme osmaženou cibuli a navrch vyrovnáme osolené, okmínované, okořeněné a česnekem potřené čtvrtky kuřete. Pečeme ve vyhřáté troubě do té doby, až je kuře pěkně zlatavé a měkké.