

Kuře a` la husa s medovým zelím

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuře
zelí
ocet
cibule
kmín
sůl
smetana.
sádlo
patka chleba
med

Postup

Kuře omyjeme, osolíme a okmínujeme vně i zevnitř. Větší patku chleba vydlabeme, naplníme asi 2 lžícemi sádla a vsuneme do kuřete. Položíme na pekáč, podlijeme a dáme péci. Takto připravené kuřátko pečené s chlebem skutečně získá chuť husy. Jako příloha je skvělé medové zelí - Nakrájené zelí bez pokličky povaříme. Na sádle osmahneme nadrobno nakrájenou cibulku a přidáme do ní osolené a okmínované zelí. Dusíme téměř doměkka. Pak osladíme několika lžícemi medu, okyselíme a necháme přejít varem. Zalijeme 0,25 litry smetany a ještě krátce podusíme. Jako příloha jsou nejlepší bramborové špalíky