

Kuřokačica

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 kuře

1 sklenice sterilovaného zelí

2 lžíce hladké mouky

tuk

cibule

sůl a kmín

Postup

V pekáči na tuku osmažíme nakrájenou cibuli, dáme 2 lžíce hladké mouky, zředíme 2 deci vody a považíme. Přidáme půl sklenice sterilovaného zelí, na to vložíme čtvrtky osoleného a okmínovaného kuřete a navrch nasypeme zbytek zelí. Přiklopíme a pečeme asi půl hodiny. Potom kuře vyjmeme a položíme ho nahoru na zelí a odkryté pomalu dopečeme.