

Knedlo-vepřo-zelo z kuřete (kuře na zelí zase jinak)

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Tento recept mám z jednoho časopisu o vaření

chutná skoro stejně jako vepřo/knedlo/zelo

1 kuře - ale je podstatně dietnější. A vynikající!

1 sklenice kysaného zelí, 1 jablko

1 cibule

1 lžice cukru

sůl

1 kg kmín, 2 lžice sádla. Na knedlíky(koule): brambor

350 g hrubé mouky, 1 lžice solamylu

1 vejce

lžička soli, 1 lžice rozpuštěného másla

Postup

Kuře naporcujeme na čtvrtky (můžeme použít i třeba jen stehna). Zelí smícháme s nadrobno nakrájenou cibulí a nahrubo nastrouhaným jablkem (se šlupkou). Přidáme lžici cukru pořádně promícháme a

0,6666666666666667 poklademe na dně pekáče.

Na zelí položíme osolené maso, pokmínujeme, poklademe zbytkem zelné směsi a pokapeme rozpuštěným sádlem (rozpouštím ho normálně v hrnečku v mikrovlnce). Dáme péct do trouby, dál nepodléváme, šťávu pustí zelí. Pečeme na 180-200 st. asi 40 min., pak odklopím, odhrnu zelí z masa a dopékám do růžova na 180 st.

Mezitím knedlíčky: Brambory prolisujeme (nastrouháme) studené nebo i teplé, přidáme mouku, vejce, solamyl, sůl a máslo. Vypracujeme těsto, vyválíme si stejné válečky a ukrajujeme kousky, ze kterých navlhčenými rukama vykoulíme koule (průměr cca 5 cm) a vhadzujeme do vroucí osolené vody. Vaříme cca 7 minut.