

Zelíčkové kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

kuře

500 g kyselého zelí

máslo

zakysaná smetana

grilovací koření

Postup

Postup přípravy: Na dno pekáče pohážíme polovinu vymačkaného kyselého zelí, aby bylo dno pokryto. Posypeme grilovacím kořením a pokryjeme plátky másla. Na to položíme omyté kuře, rozříznuté na více dílů, nebo pouze na dvě poloviny, řezem dolů. Opět pohážíme zbytkem zelí, posypeme grilovacím kořením a zbylým máslem. Nakonec kuře zalejeme kysanou smetanou trochu zředěnou vodou. Pečeme přikryté v předem vyhřáté troubě cca 45 minut. Pak odkryjeme a ještě asi 10 minut zapečeme. Podáváme s bramborem, nebo s chlebem.