

Kuře na zelí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

snítka čerstvého libečku

0,5 hlávky zelí

Ingredience::

čerstvý tymián

cibule

čtvrtky kuřete

kari

olej

Postup

Postup přípravy: Na pekáči zpěníme cibulku, do rozpáleného oleje s cibulkou dáme kuřecí čtvrtky (já dávám šestinky) zasypeme kari (může být i trochu grilu), zasmažíme a nasypeme na nudličky nasekané zelí tak, aby se maso alespoň schovalo. Trochu podlijeme a otevřené pečeme v troubě. Ke konci přidáme bylinky a podléváme vodou. Pečeme, dokud se jídlo jakoby nevypeče.

TIP: já to celé dělám na zahradním grilu přímo na ohni a jak to chytí vůni kouře, tak je to ještě lepší. Můžete i jinak nakombinovat koření nebo použít i jiné maso.