

Kuřekachna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře

0,5 kg kysaného zelí

3 stroužky česneku

sůl

kmín

černé pivo

2 cibule

Postup

Kuře osolíme, naplníme propláchnutým zelím, vložíme do pekáče, ve kterém je hrubě pokrájená cibule a česnek. Posypeme kmínem, podlijeme pivem a pečeme doměkka. Během pečení podléváme vypečenou šťávou a pivem. Podáváme s bramborovým knedlíkem.