

Kuře jako kachna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kmín

1 kelímek - smetana kysaná

1 sklenice zelí kysané

300 g slanina anglická

sůl

1 ks kuře

Postup

Do vymaštěného pekáčku naklademe zelí, plátky anglické slaniny, naporcované osolené a nakmínované kuře, zalijeme zakysanou smetanou. Pečeme nepřikryté dokud není kuře měkké, v případě potřeby nutno podlít vodou. Kuře po celou dobu pečení poléváme výpekem a šťávou. Podáváme s bramborovým knedlíkem, nebo tak jak prostě chcete.

Poznámka:

Kuřátko pečené na kysaném zelí a anglické slanině. Vše je navíc zalité kysanou smetanou. S bramborem nebo knedlíky je to dobrota!

Poznámka

Kuřátko pečené na kysaném zelí a anglické slanině. Vše je navíc zalité kysanou smetanou. S bramborem nebo knedlíky je to dobrota!