

Kuře Eintopf

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehna

1 sáček kysaného zelí

500 g brambor

2 lžičky soli

1 lžička grilovacího koření

2 špetky tymiánu

Postup

Oloupané brambory nakrájíme na kolečka a klademe na dno většího pekáče, do kterého jsme nalili trochu oleje. Nezapomeneme brambory okořenit dle chuti, ale nepřeháníme to, protože brambory nasáknou šťávou z kuřete. Na brambory rozprostřeme kysané zelí a navrch položíme ochucená kuřecí stehýnka.

Pečeme v troubě do měkka.