

Kuře na zelí a citronovém pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sterilované zelí 1 ks
- cibule 1 ks
- jablko 0.5 ks
- papriková klobása 1 ks
- kuřecí stehna 4 ks
- trocha medu na potřetí 1 ks
- trocha soli 1 ks
- citronové pivo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pekáčku vysypeme zelí, přidáme oloupanou cibuli nakrájenou na kolečka, jablko pokrájené na měsíčky a také kolečka klobásy. Vše rozhrneme po celém dnu. Nakonec vložíme také kuřecí stehna, která potřeme medem. Trochu osolíme a podlijeme citronovým pivem.

Pečeme asi 55 minut při 180 °C. Během pečení podle potřeby podléváme pivem, aby zelí bylo šťavnaté. Podáváme s bramborami.