

Kuře na zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí čtvrtky 4 ks
- drcený jalovec 1 lžička
- celý kmín 1 lžička
- sůl 1 lžička
- anglická slanina 100 g
- sladkokyselé zelí 1 sklenice
- velké jablko 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí čtvrtky omyjeme, posypeme drceným jalovcem, kmínem a osolíme. V hrnci nebo pekáčku si rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme k ní sterilované zelí, oloupané a na hrubém struhadle nastrouhané jablko a vše pečlivě promícháme.

Do pekáčku na připravené zelí položíme okořeněné kuřecí čtvrtky a dáme do trouby předehřáté na 200 °C. Za občasného podlití horkou vodou pečeme zvolna asi 1-1,5 hodiny.