

Kuře na zelí a těstovinách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- celé kuře bez drobů 1 ks
- kysané zelí 1 balíček
- anglická slanina 200 g
- těstoviny 500 g
- cibule 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- sůl 1 lžíce
- kmín 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na olivovém oleji necháme přímo v zapékačí nádobě zezlátnout na kostičky pokrájenou cibulku a přidáme na kostičky nakrájenou anglickou slaninu. V základu orestujeme kousky naporcovaného a osoleného kuřete.

Poté kuře vyjmeme, přidáme vymačkané zelí, kmín, osolíme a důkladně promícháme. Kuře vrátíme do pekáče a dusíme v troubě pod poklopem při 200 °C.

Těstoviny uvaříme do poloměka. Zhruba po hodině pekáč vyjmeme z trouby, kusy kuřete na chvíli odložíme do misky a do zelí vmícháme polouvařené těstoviny. Poté vrátíme kuře na povrch směsi a dáme zapéct do trouby již bez přiklopení, v této chvíli je možné do směsi vmíchat zakysanou či normální smetanu. Dopékáme do zlatova.

