

Kuře v zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- šlehačka 1 ks
- pepř 1 ks
- kuře 1 ks
- sůl 1 ks
- slanina anglická 200 g
- zelí kysané 1 balíček

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pekáčku rozložíme kysané zelí a přikryjeme ho plátky anglické slaniny. Kuře naporcujeme. Jednotlivé porce posolíme a okmínujeme, jiné koření se k tomuto receptu nehodí. Porce poskládáme na zelí a rovnoměrně zalijeme šlehačkou. Vše pečeme, dokud není maso měkké. Pokud je to třeba, podléváme vodou. Jako příloha se nejlépe hodí bramborové knedlíky.