

Kuře na kysaném zelí s těstovinami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- zelí kysané 1 balení
- těstoviny 0.75 balení
- sádlo 1 lžíce
- trocha sůl 1 ks
- trocha kmín 1 ks
- trocha koření na kuře 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a očištěné kuře rozporcujeme na čtyři díly. Osolíme je, okořeníme a trochu pokmínujeme. Do pekáčku dáme rozehrát lžíci sádla, na něj rozložíme kysané zelí (může být i s trochou šťávy). Na zelí položíme kousky kuřete, zakryjeme a upečeme v troubě doměkka. Mezitím uvaříme těstoviny a scedíme je. Upečené kuře dáme na talíř a do těstovin vmícháme zelí. Lze ho podávat i s houskovým knedlíkem.