

Kuře na zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí stehna 2 ks
- Zelí 1 sklenice
- Cibule 1 ks
- Máslo 1 ks
- Sůl, grilovací koření 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Albánie

Počet porcí: 2

Postup:

Cibulku nakrájíme na jemno a smícháme ji se zelím(zelí i se šťávou). Směs dáme na dno pekáčku. Kuřecí stehna osolíme, potřeme grilovacím kořením a položíme na směs v pekáči. Nakonec na ně

položíme kousek másla a pečeme. Díky šťávě ze zelí nemusíme během pečení kuře skoro vůbec podlévat. Podáváme s bramborami nebo bramborovým knedlíkem