

Kuřecí maso s kedlubnovým zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Pepř, sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Cukr 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Kedlubna 1 ks
- Kuřecí stehna 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso osolíme, opepříme a nakrájíme na kousky. Pak ho na rozpálené pánvi osmahneme a přidáme na proužky nakrájenou cibuli. Přidáme na nudličky nakrájený kedlubek. Osolíme, opepříme a necháme dusit. Nakonec přidáme trochu cukru.

Já jsem kuřecí stehna nechala v celku, osmahla, zasypala cibulí a když byla cibule osmahlá, tak jsem maso vyndala a dopekla v troubě.