

Kuřecí křídla na bramborách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí křídla 750 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Mletá paprika sladká 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 150 g
- Brambory 500 g
- Kmín 1 špetka
- Zeleninový vývar 150 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí křídla osolíme, opepříme a potřeme prolisovaným česnekem. Brambory oloupeme a rozkrájíme. Rozložíme do vymaštěného pekáče. Osolíme, posypeme kmínem, oloupanou nasekanou cibulí a podlijeme vývarem. Na brambory rozložíme připravená kuřecí křídla, obložíme kostičkami slaniny a upečeme.