

Staročeské kuře se zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- kysané zelí 500 g
- kuřecí čtvrtky 4 ks
- anglická slanina 200 g
- cibule 2 ks
- sůl 1 špetka
- grilovací koření 1 lžička
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjeme, naporcujeme, osušíme, osolíme a posypeme grilovacím kořením. Anglickou slaninu nakrájíme na malé špalíčky, cibuli na kolečka. Zapékací mísu vymažeme máslem a naplníme ji zelím, na které položíme okořeněné kuře obložené slaninou a cibulí. přikrytou zapékací mísu vložíme do trouby a pečeme asi 50 minut a pak odkryté ještě 10 minut. Upečené kuřátko se zelím podáváme s bramborovým knedlíkem nebo opečenými brambory. Po jídle přijde vhod sklenice řízného piva.