

Surinamské kuře na zelí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vrchní a spodní kuřecí stehna 4 ks
- Kysané zelí 500 g
- Cibule 200 g
- Kapije 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Feferonka 1 ks
- Kousek jemně nastrouhaného čerstvého zázvoru 1 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí části omyjeme, osušíme a zprudka je ze všech stran opečeme 10 minut na másle se lžící oleje. Oloupanou a najemno nakrájenou cibuli zpěníme v kastrolu na zbylém oleji, přidáme zelí i s nálevem, na kousky nakrájenou feferonku bez semínek a nastrouhaný zázvor. Na zelí položíme kousky opečeného kuřete, vše přelijeme výpeke z kuřete, osolíme a dusíme pod pokličkou na mírném ohni 15 minut. Pak přidáme kapii bez semínek nakrájenou na kousky a společně ještě 5 minut podusíme. Podáváme s vařenou rýží.