

# Zapečená kuřecí pánev

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 6

- Olej 2 lžíce
- Kuřecí prsa 6 ks
- Uvařené brambory, na plátky nakrájené 500 g
- Konzerva kyselého zelí 450 g
- Kmín 1 lžička
- Rozdrcená usušená pálivá paprička 0.5 ks
- Kyselá smetana na podávání 1 balení

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Německo

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Rozehřát olej na 30cm pánvi. Osmažit na ní prsa po obou stranách asi 15min. do hněda. Slít skoro všechny tuk. Přidat brambory do pánve. Smíchat pokrájené (je-li moc kyselé, pak propláchnuté), trochu vyždímané zelí s kmínem a papričkou a navršit ho na brambory. Přikrýt pánev a na pomalém ohni vše dusit po 35-40min.

Podávat horké s kyselou smetanou.