

Spišské kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Anglická slanina 400 g
- Cibule 2 ks
- Kysané zelí 500 g
- Sladká paprika 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Kmín 1 lžička
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu nakrájenou na kostičky orestujeme, přidáme cibuli, orestujeme do růžova, překrájené zelí podusíme s cibulí, okořeníme kmínem, paprikou, česnekem, osolíme a podle chuti přidáme pálivou papriku. Směs plníme kuře, které osolíme, okmínujeme a pečeme do měkka. Podáváme s bramborovým knedlíkem.