

# Červené zelí s kuřecím stehnem na pivu a bramborovými noky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**225** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **3 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cervene-zeli-s-kurecim-stehnem-na-pivu-a-bramborovymi-noky>

## Příprava

V hrnci rozežřejeme lžící kachního sádla (je lepší než vepřové) a osmažíme na něm cibuli do sklovita. Pak vyklopíme sklenici červeného sterilovaného zelí i se šťávou, přisolíme, připeříme, zamícháme a zalijeme trochou vody. Podusíme do měkka. Podle chuti přisladíme a zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě. Bramborové noky uvaříme podle návodu v osolené vodě (zkušené kuchařky samozřejmě mohou připravit noky domácí). Podáváme s kuřecím masem pečeným na černém pivu nebo třeba s pečenou kachnou.

## Ingredience

- voda
- 1 lžíce kachního sádla
- 1 cibule
- 1 sklenice červeného sterilovaného zelí
- sůl
- pepř
- cukr
- mouka
- 1 a 1/2 balení bramborových noků
- 4 kuřecí stehna
- 1/4 l černého piva

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod

