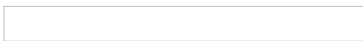


Kuře na čerstvé zelenině



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

1096 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: barbora studená

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-na-cerstve-zelenine>

Příprava

Očištěné brambory a kořenovou zeleninu nakrájíme na plátky, pekáč vytřeme máslem. Na dno rozložíme směs brambor a zeleniny, posypeme vegetou a sekanou petrželovou natí. Kuře omyjeme, osušíme a naporcujeme na kusy a položíme na brambory. Osolíme, obložíme proužky papriky a rajčete. Pečeme do měkka. Podáváme s hlávkovým salátem, ten omyjeme a rozebereme na jednotlivé listy. V míse ho přelijeme sladkokyselým nálevem.

Ingredience

- 1 kuře
- 500 g brambor
- 2-3 mrkve
- 100 g másla(sádla)
- kousek celeru
- 1-2 kořeny petržele
- 1 paprika
- 1 rajče
- 1 pórek
- 1 lžička Vegety
- 1 lžíce petrželové nati
- 1 hlávkový salát
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod