

Kuře ala kachna



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-ala-kachna>

Příprava

Kuřecí stehna opláchneme, osolíme a posypeme kořením na kuře. Na dno pekáčku rozložíme zelí a navrch dáme kuřecí stehna, podlijeme trochou vody. Pečeme v troubě 45 minut při 220°C zakryté a pak ještě 20 minut v otevřeném pekáčku, aby se vytvořila kůrčička. Podáváme s knedlíkem.

Tip k receptu

Může být klasický nebo bramborový i vařený v mikrovlnce.

Ingredience

- 4 kuřecí stehna
- 1 sáček kysaného zelí
- sůl
- špetka koření na kuře

Kategorie

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