

Labužnické kuře



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

734 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/labuznicke-kure>

Příprava

Klobásu umeleme a smícháme se zelím, které jsme dle potřeby propláchnuli a pokrájeli. Směsí naplníme opláchnuté a vysušené kuře a otvor zašijeme. Osolíme, posypeme grilovacím kořením a dáme na kousek másla. Podlijeme vodou a pečeme 1 hodinu v předehřáté troubě. Během pečení, kuře poléváme vypečenou šťávou.

Tip k receptu

Nejlépe podáváme s bramborovými knedlíky.

Ingredience

- 1 kuře
- 1 sáček kyselého zelí
- 1 čabajku
- 1-2 lžičky grilovacího koření
- sůl
- 100 g másla
- 100 ml vody

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod