

Ingrediencie

1 kurča, 1,5 kyslej kapusty, 1 veľká cibuľa, 100 g anglickej slaniny, rasca, sladká mletá paprika, 2-3 lyžice hladkej múky, soľ

Postup

Na troške oleja osmažíme na kocky nakrájanú cibuľu a slaninu. Pridáme rascu, papriku, múku a usmažíme zápražku. Zalejeme 200-300 ml vody, rozmiešame a asi 1 minútu povaríme. Kapustu prepláchneme, pokrájame a pridáme k rozrobenej zápražke. Dobre premiešame a podľa potreby posolíme.

Polovicu kapusty rozložíme do pekáča. Na kapustu urovnáme štvrtky kurčťa a zakryjeme druhou polovicou kapusty. Vložíme do rúry vyhriatej na 200 stupňov. Po pol hodine kurča spod kapusty vyberieme a uložíme na povrch. Dopečíeme do zmäknutia mäsa. Podávame s knedlíkom.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz



Kurča v kapuste

Pondelok, 01 Júl 2013 12:08

