

Pečené kuře na jednoducho s červeným zelím

Nejlepší je na tomto receptu (kromě chuti) jednoduchost :).

Celé kuře nasolíme a okořeníme dle chuti, za mě mohu doporučit kmín a červenou papriku popřípadě grilovací koření. Do zapékací mísy dáme zelí a na něj položíme nakořeněné kuře. Navrh dáme kousek másla a necháme péct. Základ tohoto receptu je dlouhé pečení. Pečeme na cca 200 stupňů přibližně 2 hodiny.

Jako přílohu doporučuji vařené brambory, ale někdo může dát přednost bramborovému knedlíku.

Dobrou chuť :)

potřebné suroviny

Kuře	1 ks kuře celé bez drobů
Červené zelí	balíček červeného kysaného zelí
Trošku Másla	kousek na kuře(lžíce) dle potřeby a chuti..
Koření	(kmín, červená paprika, grilovací koření)
Příloha - brambory atp	200 g/os. + sklenky vína



Omyté kuře nasolíme a nakořeníme...



Zelí si připravíme nebo můžeme dát rovnou do zapékací misky...



Takto připravené dáme do trouby péct (200 stupňů - cca 2 hod.)



Hotovo a přejeme doborou chuť...

autor: - zdroj: POTRAVINY CENTRAL LOUNY
vygenerováno v 15:47:41 dne 14. 06. 2025