

Pieczonki z mięsem i surówka



MILENA127



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Obiad

ziemniaki	1 kg
sól	1 łyżeczka
pieprz	1 łyżeczka
Kucharek	1 łyżeczka
pałki z kurczaka	6 sztuk
olej	1 szklanka
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	3 łyżeczki
pieprz	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka

Surówka

kapusta kiszona	0.3 opakowanie
marchewka	3 szt.
pieprz	2 szczypty
cukier	2 łyżeczki
olej	2 łyżeczki
szczypiorek posiekany	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki obieramy kroimy w grubą kostkę, myjemy. Układamy na dużej blaszce, polewamy oliwą i opruszamy przyprawami.

2. Pałeczki z kurczaka myjemy, polewamy oliwą i również opruszamy przyprawami. Wykładamy na ziemniaki, pieczemy razem 80 minut w 170C.

3. Surówka: Kapustę kiszoną płuczemy, odciskamy i przekładamy do miski. Marchewki myjemy, obieramy i trzemy na tarce o dużych oczkach. Szczypiorek cienko kroimy. Łączymy wszystko z kapusty. Doprawiamy do smaku.