

Kurczaki pieczone na kapuście kiszonej



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki

| | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| kapusta kiszona | wg uznania |
| udka kurczaka | 5 sztuk |
| przyprawa do potraw Kucharek | wg uznania |
| melasa | z granatem 3 łyżki |
| Majeranek suszony Prymat | 2 łyżki |
| masło | 1 łyżka |
| woda letnia | 1/2 filiżanki |
| jabłka | 3 sztuki |
| Dodatkowo | |
| melasa | z granatem wg uznania |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Włożyć do naczynia żaroodpornego swojską kiszoną kapustę.
- KROK 2 Na kapustę położyć umyte udka z kurczaka.
- KROK 3 Posypać kurczaki przyprawą do dań.
- KROK 4 Polać melasą z granatem, wlać letnią wodę.
- KROK 5 W dłoniach rozetrzeć suszony majeranek i posypać drób.

- KROK 6 Na wierzch położyć masło.
- KROK 7 Jabłka wypestkować i położyć na mięsie.
- KROK 8 Do każdej połówki jabłka wlać melasę z granatem.
- KROK 9 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piec przez 1 godzinę.
- KROK 10 Smacznego !