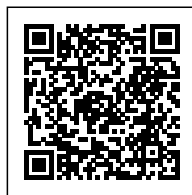




PEČENÉ KURACIE STEHNÁ S KYSLOU KAPUSTOU OD HUGA





Jeseň je jedno z najkrajších ročných období. Jeseň má svoje krásne farby a neskutočne dobré chute. Kním neodmysliteľne patrí kapusta a červená repa. Vyskúšajte rýchly, jednoduchý recept. Je v ňom všetko čo milujete! Budete potrebovať len zopár surovín a vhodnú nádobu na pečenie.

Budete potrebovať: (na 6 porcií)



700 gramov kyslej kapusty
6 kuracích stehien
1 veľkú lyžicu najlepšie trstinového cukru
6 strúčikov cesnaku
cca 300 gramov predvarenej červenej repy
6 zemiakov
soľ, mleté čierne korenie, drvenú rascu, trochu mletej červenej papriky, 2 vetvičky čerstvého rozmarínu, 2 bobkové listy.
trochu oleja alebo bravčovej masti.

Postup:

Dno nádoby na pečenie posypte lyžicou cukru. Polejte trochou oleja. Uložte kyslú kapustu, z ktorej odstráňte nadbytočnú vodu.

Na kapustu poukladajte očistené, prekrojené zemiaky, kuracie stehná, na hrubo nakrájanú červenú repu a celé, očistené kúsky cesnaku.

Povrch polejte trochou oleja, pridajte všetky koreniny a na vrch položte vetvičky rozmarínu.

Pečte v rúre pri teplote 200 stupňov minimálne 1 hodinu.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo