

Kurczak na kapuście kiszonej z grzybami



Składniki

- przyprawa do kurczaka
- 1200 g kiszona kapusta z marchewką
- 600 g pieczarki
- 2 łyżeczki masło
- 4 kopiane łyżki prażona cebula (lub smażona)
- 1 łyżeczka mielony kminek
- 1 łyżeczka mielony czarny pieprz
- 3 szt. liście laurowe
- 5 kulek ziele angielskie
- 6 ćwiartek kurczak
- 150 ml woda

Sposób przygotowania

Pieczarki pokroić i usmażyć na maśle. Kapustę posiekać i wymieszać z usmażonymi grzybami, z prażoną cebulą, pieprzem, kminkiem, liściem laurowym oraz z ziele angielskim. Kapustę z przyprawami wyłożyć na blaszkę z wyposażenia piekarnika. Do blaszki z kapustą wlać wodę, na kapuście ułożyć ćwiartki kurczaka posypane przyprawą do kurczaka. Całość wstawić do nagrzanego piekarnika, 180 °C na około 60 minut (grzanie górne i dolne). Smacznego!