




Kura po podlasku

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 400 gramów
- cebula - 100 gramów
- pieprz
- sól
- kura - 1 sztuka
- gęsi smalec - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Kurę umyj i posól. Zagotuj ziemniaki, a następnie je stłucz.
2. Cebulę posiekaj i podsmaż w gęsim smalcu, po czym wymieszaj z ziemniakami. Dopraw solą i pieprzem.
3. Tak przygotowaną masą napełnij kurę. Ułóż ją w brytfannie i upiecz w piekarniku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl