

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **PODUDZIA Z KURCZAKA PIECZONE NA KAPUŚCIE KISZONEJ**

## **Składniki:**

- 10 podudzi z kurczaka
- 1 kg kapusty kiszanej
- 1 duża marchewka
- 5 łyżek oliwy
- przyprawa do kurczaka po węgiersku
- 1 łyżka majeranku
- sól i pieprz
- 150 ml wody
- 1 duża czubata łyżka przecieru pomidorowego

## **Sposób przygotowania:**

1. Mięso umyć, osuszyć, do miski wlać olej, przyprawy, wrzucić mięso i całość dokładnie wymieszać ręką, odstawić do lodówki, na 1 godz. lub dłużej.
2. Kapustę jeśli jest zbyt kwaśna opłukać, odcisnąć z nadmiaru wody i pokroić drobniej. Marchewkę obrać, umyć i zetrzeć na tarce, na grubych oczkach, wrzucić do kapusty kiszanej. Naczynie żaroodporne posmarować olejem, na dno wyłożyć kapustę kiszoną wymieszaną z marchewką, na kapuście ułożyć mięso, całość poleć wodą wymieszaną z przecierem pomidorowym,
3. Przykryć folią aluminiową i wstawić do piekarnika na 80 min. piec w temp. 220 C, po tym czasie zdjąć folię i piec jeszcze ok. 15 min. aż uzyskamy ulubiony stopień wypieczenia skórki. Podawać z ziemniaczkami posypanymi koperkiem.

***SMACZNEGO!!!***