**Kurča na gazdovský spôsob**

***Ingrediencie.***

* *1 kurča*
* *350 g kyslej kapusty*
* *1 cibuľa*
* *350 g zemiakov*
* *150 g údenej slaniny*
* *Soľ*
* *mleté čierne korenie*
* *rasca*
* *2 lyžice oleja*

***Postup:***

*Na oleji speníme očistenú pokrájanú cibuľu, pridáme kyslú kapustu a chvíľu podusíme. Kapustu potom preložíme do pekáča, osolíme, okoreníme čiernym korením a posypeme rascou. Zemiaky pokrájame na mesiačiky, uložíme ich na pripravenú kapustu, osolíme. Kurča stiahneme z kože, pokrájame na porcie a uložíme do pekáča na zemiaky. Osolíme, okoreníme čiernym korením a obložíme plátkami slaniny. Podlejeme vodou, prikryjeme a dáme piecť do vyhriatej rúry. Keď je mäso mäkké, odkryjeme ho a zapečieme do ružova.*

Doplň:

1. Na oleji speníme očistenú a pokrájanú ...........................
2. Pridáme kyslú ..................................
3. Okoreníme .......................................................................
4. Zemiaky pokrájame na ..................................
5. Kurča stiahneme z ............................
6. Pokrájame ho na ...............................
7. Uložíme do pekáča na ...................................
8. Obložíme plátkami .............................
9. Podlejeme vodou a dáme ....................