****Jemňoučká nádivka ke kuřeti z domácí pekárny-nebo přímo do ku

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 rohlíků nebo stará veka,0,5 litru mléka
4-6 kuř.jatýrek,4-6 stroužků česneku
2-3 vejce,0,12 másla
sůl
pepř
muškátový oříšek nastrouhaný
petrželka
strouhanka na zahuštění nebo mléko na zředění

Postup

Pečivo rozmočíme v mléce,
přidáme jatýrka-radši méně než více,,česnek rozmačkaný,
vejce,koření a máslo a
vše
rozmixujeme ponorným mixérem...
přidáme nakráj.petrželku a zahustíme strouhankou nebo zředíme mlékem...
Konzistence má být polotuhá....
Dáme péct do domácí pekárny,program PEČENÍ...pečeme 1-2 hod....
Nádivka je naprosto lahodná,jemná.....
Jíme ji k pečenému kuřeti....

Můžeme jí i naplnit kuřátko...
ještě syrovou nádivku dám do rozpůl.kuřete,plním ji pod kůži...
z tohoto množství ještě spousta zbude na upečení v pekárně ::))))
Kuře potřeme směsí olej+gril.koření a pečeme 1,5hodiny....každou 1/4 hod potíráme...podléváme olejem a vodou...
Rýže-nejlépe jasmínová...ta nemá chybu ::))))