

Nadívané kuře zgödöllö

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Pro 4 osoby - 1400g kuře (2 ks)

100 g houby

150 g kuřecí játra

100 g máslo

20 g sůl

3 g mletý pepř

30 g petrželka

4 ks houska

2 dl mléko

4 ks vejce

1 g majoránka

200 g slanina

0,5 dl olej

Postup

Z maďarské kuchyně - Houby omýt a pokrájet na malé kostičky. Podobně nakrájet i husí játra a oboje osmahnout v polovině množství másla. Okořenit solí, mletým pepřem a petrželkou. Housky namočit do mléka. Žloutky smíchat se zbylým máslem, přidat připravenou směs hub s játry a rovněž dobře vymačkané housky. Okořenit solí, pepřem, majoránkou a vše promíchat. Nakonec přimíchat ušlehané bílky. Kuřata omýt a zvenku i zevnitř osolit. Rukou uvolnit kůži směrem od krku a do uvolněné kapsy mezi kůží a masem vměstnat připravenou náplň. Slaninu nakrájet na tenké plátky a obalit jimi prsa kuřete. Takto připravená kuřata položit do pekáčku a s trochou oleje péci v předehřáté troubě asi 160° dozlatova. Propečená kuřata naporcovat a podávat s čerstvě smaženými hranolky a salátem.