

Nadívané kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kuře, sůl, 80 g másla

Nádivka:

60 g másla, petrželka, kuřecí játra a žaludek, sůl, na špičku nože mletého muškátového květu, 2 žloutky, 80 g zemli, 2 lžíce sladké smetany, 2 bílky, 20 g strouhanky

Postup

Postup přípravy: Nádivka: Na troše másla podusíme nasekanou petrželku, nasekaná játra a žaludek. Zbytek másla utřeme se solí a žloutky, přidáme koření, vychladlá podušená játra a žaludek, na kostičky nakrájenou zemli (zvlhčenou smetanou), sníh ušlehaný z bílků, podle potřeby strouhanku a vše společně důkladně promícháme.

Kuře očistíme a nadzvedneme opatrně kůži od volete až k prsíčkům. Otvor naplníme nádivkou a zašijeme silnou bílou nití. Na pekáči rozpustíme máslo, vložíme na něj připravené osolené kuře, povrch potřeme máslem a v troubě upečeme z jedné strany dozlatova. Potom kuře obrátíme a za častého potírání máslem a podlévání vývarem nebo vodou je upečeme také z druhé strany.