

Jarní kuře s nádivkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře

sůl

grilovací koření

2 lžíce másla

vývar

NÁDIVKA:

1 lžíce másla

2 vejce

2 žemle namočené v mléce

sůl

petržel

50 g slaniny

1 špetka muškátu

strouhanka

Postup

Kuře osolíme, potřeme grilovacím kořením, břicho naplníme nádivkou, sešijeme, podlijeme vývarem, potřeme máslem a pečeme. Nádivku také můžeme péct zvlášť, zabalenou ve vymaštěném alobalu, aby zezlátla. Kuře naporcujeme a podáváme s brambory a salátem. NÁDIVKA: Máslo utřeme se žloutky, osolíme, přidáme vymačkané žemle, nasekanou petržel a na nudličky slaninu. Přidáme muškát, vmícháme hustý sníh z bílků a zahustíme strouhankou.