

Jablečné kuře s medem a vlašskými ořechy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 střední nebo větší kuře
jablka
medu
sůl
drůbeží vývar nebo voda
jemně strouhané vlašské ořechy
čerstvý zázvor (v nouzi sušený)
případně mletá skořice
tuk na vymazání pekáče

Postup

Očištěné kuře ze všech stran i uvnitř osolíme a naplníme směsí z jablek nakrájených na plátky, asi 2 lžic medu a asi 2 - 3 lžiček na nudličky pokrájeného zázvoru nebo 1 - 2 lžiček sušeného, lze nahradit 1 lžičkou mleté skořice. Otvor zašijeme nebo uzavřeme jehlou na maso (špejlí) a vložíme do vymaštěného pekáče. Celé kuře ještě obložíme pokrájenými jablky a podlijeme vývarem nebo vodou. Na povrchu poklademe vločkami tuku na pečení a přikryté dáme do vyhřáté trouby péci. Během pečení občas podlijeme výpekem. Asi po 50 minutách zmírníme teplotu v troubě na 120 - 150 stupňů Celsia, kuře potřeme rozehřátým medem a pečeme ještě asi 20 minut za častého polévání vývarem s výpekem a dbáme na to, aby se med nepřipálil. Hotové (až se maso začne oddělovat od kostí) rozporcujeme a podáváme s jablky, medem, zázvorem a jablky, kterými bylo kuře obložené. Nakonec polijeme výpekem a celou porci posypeme strouhanými ořechy. Přílohy: Vařený brambor nebo bílé pečivo. Poznámka: Můžeme zkusit i to, že do jablek, kterými kuře naplníme přidáme kromě medu jen zázvor a jablka na oblohu posypeme skořicí. Záleží na chuti a fantazii. Během pečení podle potřeby doléváme vývar nebo vodu, aby se med stékající z kuřete a jablka kolem kuřete nepřípekly a nespálily