Nadívané kuře v mikrovlnce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

1 malá červená cibule
150 g žampionů
20 g másla
200 g vnitřku vinné klobásy
1 vejce
3 snítky čerstvé majoránky
1 stroužek česneku
50 g strouhanky
1 kuře
sůl
mletý pepř

Postup

Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Houby očistíme, omyjeme a rozkrájíme na tekné plátky. Do žáruvzdorné misky dáme máslo, cibuli a houby a zakryté dusíme 3 minuty při 600 Wattech. Potom rozmícháme vnitřek vinné klobásy s vejcem a ochutíme solí a pepřem. Majoránku omyjeme, otrháme lístečky a s oloupaným prolisovaným česnekem vmícháme ke klobáse. Zahustíme strouhankou a vše důkladně promícháme. Kuře omyjeme, osušíme, břišní dutinu naplníme připravenou nádivkou a zašijeme . Povrch masa potřeme solí a pepřem. Kuře položíme na mřížku zády nahoru, pod něj dáme plech a cele zasuneme do spodní drážky. Pečeme asi 40 minut při 360 wattech a horním a dolním pečení na 200 stupňů, dokud povrch masa rovnoměrně nezezlátne. Asi po 20 minutách pečení kuře obrátíme a potřeme slanou vodou. Hotové zabalíme do alobalu a necháme 5 minut odležet.