

Kuře s nádivkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

1 kuře

sůl

máslo

5 plátků slaniny

NÁDIVKA:

2 housky

2 vejce

2 lžíce másla

játra z kuřete nebo 1 malá játrová paštika

1 malá cibule

sůl

1 špetka muškátového květu

několik snítek petrželky

mléko



Postup

Na másle osmahneme jemně nakrájenou cibulku dozluta, přidáme pokrájená játra a společně osmahneme. Pak osolíme, vmícháme housku namočenou v mléce, žloutky, koření a jemně nakrájenou petrželku. Nakonec vmícháme hustý sníh z bílků. Očištěné kuře osolíme, naplníme nádivkou, otvor sešijeme nebo spícháme jehlicemi, kuře vložíme do pekáčku na rozehřáté máslo, pokryjeme ho slaninou, podlijeme a pečeme. Když zezlátne, otočíme ho, opět mírně podlijeme a dopečeme dozlatova. Zbylou nádivku můžeme upéct v pekáčku s kuřetem nebo v pomaštěném alobalu.