

Kuře v peřině

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 kuře

0,5 kg bůčku

3 housky nebo rohlíky

trošku mléka

2 vejce (nebo půlka šlehačky)

česnek

majoránka

pepř

vegeta

cibule

sádlo

petrželová nat'

1 bílek (jako koření můžeme použít také směs na mletá masa... dle chuti)

Postup

Postup přípravy: Kuře zbavíme kůže, vykostíme, pokrájíme na čtvrtky, posolíme, jemně posypeme směsí červené papriky pálivé a sladké a položíme na pekáč vymaštěný sádlem. Bůček umeleme, přidáme majoránku, pepř, česnek, vegetu, vejce (nebo tekutou šlehačku). Housky navlhčíme mlékem. Na pánvi zpěníme na sádle cibulku a vmícháme k houskám. Houskovou a masovou směs smícháme dohromady a ukládáme ji jako peřinu na porce kuřete. Posypeme petrželovou natí, potřeme bílkem a zvolna pečeme v troubě asi 1 hodinu.