Kuřecí poklad

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 velké kuře
sůl
100 g slaniny
0,12 másla
Nádivka:
3 rohlíky
1 šálek mléka
2 oříšky másla
3 vejce
sůl
špetka muškátového květu
1 lžička sekané petrželky
hrst mandlí
1 malá konzerva játrové paštiky

Postup

Postup přípravy: Rohlíky nakrájíme na kostičky a polijeme mlékem. Změklé máslo utřeme se žloutky do pěny, okořeníme muškátovým květem a petrželkou, vmícháme namočené rohlíky, spařené, oloupané a nasekané mandličky a malou játrovou paštiku. Nakonec lehce vmícháme sníh z bílků.
Kuře osolíme, prošpikujeme slaninou a naplníme nádivkou. Kůži zašijeme, aby nádivka nevytekla a vložíme do vymazaného pekáče. Podlijeme a pozvolna pečeme zhruba 45 minut přikryté alobalem. Potom alobal sejmeme a dopékáme za častého potírání šťávou z kuřete. Pokud zbyde nádivka, pečeme ji vedle kuřete v pekáčku. Kuře můžeme též posypat grilovacím kořením.
Jako přílohu podáváme brambor přelitý šťávou z kuřete a zeleninový salát.