

Kuře se sýrovou nádivkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kuře

100 g sýra eidam

100 g anglické slanina nebo šunky

sůl

kmín

brambory

máslo

1 palička česneku

Postup

Postup přípravy: Kuře důkladně očesnekujeme na povrchu i uvnitř rozdrceným česnekem. Sýr a slaninu nakrájíme na kostičky a naplníme tím kuře, sešijeme nebo sešpejlíme. Kuře osolíme okmínujeme a dáme na plech. Okolo kuřete dáme brambory, pokud jsou malé necháme je v celku, taky je osolíme a okmínujeme. Přidáme plátky másla, mírně podlijeme a pečeme přikryté asi hodinu a čtvrt. Ke konci pečení můžeme odekrýt, aby se nám to očervenalo. Množství sýru a slaniny závisí na velikosti kuřete a na tom, jak hodně to tam napěchujeme.