

Trochu jiné nádivky do kuřete

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: 1) Zeleninová: kedlubnu, mrkev a květák uvařit a rozmačkat. Na másle podusíme zeleninu i s hráškem, osolíme a zahustíme vejcem.

2) Chlebová: kostičky chleba osmažíme na másle, vmícháme smetanu, vejce, cibuli, prolisovaný česnek. Odstavíme a vmícháme bylinky.

3) Ovocná: ovoce namočíme do vína na několik hodin. Jemně pokrájíme. Mandle sloupneme a posekáme. Osmažíme veku nakrájenou na kostičky, zalijeme mlékem. Vše rychle smícháme a okořeníme. Pracujeme rychle, aby se kostičky nerozmočily.

4) Houbová: na kostičkách slaniny osmahneme nakrájenou cibuli a česnek, přidáme houby a podusíme. Krajíc chleba rozdrobíme a osmahneme zvlášť. Smícháme vše, přidáme petrželku, osolíme, opepříme. Naplněné kuře poléváme citrónovou šťávou a pivem.