

# Babské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

## Postup

Postup přípravy: Syrové brambory nastrouháme, vymačkáme z nich přebytečnou vodu. Potom je přemícháme s majoránkou, česnekem, troškou soli, špetkou kmínu, pepře a dvěma vejci. Vznikne nám bramborákové těsto (bez mouky). V druhé míse nakropíme na kousky pokrájené housky mlékem, nebo vodou. Na pánev dáme trochu sádla a na kostky pokrájenou uzenou slaninu, promícháme a zpěníme na ní cibulku. Navlhčené housky promícháme se dvěma vejci, přidáme vegetu a vmícháme osmaženou slaninu s cibulí. Potom smícháme bramborákovou směs a směs z housek dohromady. Pekáč vymažeme sádlem a vlijeme na něj promíchanou směs. Kuře rozpůlíme a osolíme. Vložíme jej do směsi na pekáč kůží dolů, trošku ho přitlačíme (dosáhneme toho, že kuře si vytvoří jakési hnízdečko). Přikryjeme a pečeme v dobře vyhřáté troubě. Když je maso téměř měkké, obrátíme kuře kůží nahoru a dopečeme do křupava.