

Kuře po Brněnsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 celé kuře
2 hlavy česneku
200 g eidamu
200 g česnekového boku (nebo slaniny)
4 jablka
100 g loupaných mandlí
sůl
pepř
4 osoby) - brambory (pro

Postup

Kuře osolíme a potřeme česnekem - i uvnitř. Do vnitřku kuřete dáme nádivku z eidamu a česnekového boku. Vše na kostičky. Zašijeme nebo propíchneme jehlou a v předem vyhřáté troubě kuře cca 1,5 h pečeme. Mezitím připravíme čtyři neloupaná jablka, odstraníme jádřince, do jablk napícháme oloupané mandle a cca 10 minut před koncem pečení je ke kuřeti přidáme. Hotové kuře podáváme s opečeným bramborem.