

Holoubě s nádivkou

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

strouhanka

nať z cibulky - sečka

sůl

petrželka

nové koření

anglická slanina

vajíčko

holoubě

kmín

bobkový list

Postup

1. Oplachnuté holoubě - nejlépe masného typu - osolíme vně i uvnitř, pod kuži na prsou vetkneme plátek anglické slaniny, připravíme nádivku - holubí játrka a srdíčko rezsekáme na kousky smícháme s vajíčkem, s kouskem petrželové nati a zelené nati cibulky sečka, dva plátky anglické slaniny nakrájíme na kostičky osolíme, přidáme kmín a vše řádně zamícháme, vzniklou směs zahustíme strouhankou.
2. Touto směsí naplníme břišní část a otvor dle možnosti zašijeme či spícháme párátkem, část hmoty vpravíme do prostoru volete kde prsty opatrně oddělíme část kůže na prsou a rovněž zašijeme, povrch lehce okmínujeme. Pečeme při 150 stupních - na másle, do pekáčku dáme 2 ks bobkového listu a 1 ks nového koření. Holoubě má velice jemné maso a tak doba pečení je cca 0,5 hod.
3. Vhodná příloha nové brambory, zeleninová obloha - chutná však i schlebem.