

Nadívané kuře zgödöllö

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1400 g kuřete (2 ks)
100 g hub
150 g kuřecích jater
100 g másla
20 g soli
3 g mletého pepře
30 g petrželky
4 housky
2 dl mléka
4 vejce
1 g majoránky
200 g slaniny
0,5 dl oleje

Postup

1. Houby omýt a pokrájet na malé kostičky. Podobně nakrájet i husí játra a oboje osmahnout v polovině množství másla.
2. Okořenit solí, mletým pepřem a petrželkou. Housky namočit do mléka. Žloutky smíchat se zbylým máslem, přidat připravenou směs hub s játry a rovněž dobře vymačkané housky. Okořenit solí, pepřem, majoránkou a vše promíchat. Nakonec přimíchat ušlehané bílky.
3. Kuřata omýt a zvenku i zevnitř osolit. Rukou uvolnit kůži směrem od krku a do uvolněné kapsy mezi kůží a masem vměstnat připravenou náplň.
4. Slaninu nakrájet na tenké plátky a obalit jimi prsa kuřete. Takto připravená kuřata položit do pekáčku a s trochou oleje péci v předehřáté troubě asi 160° dozlatova.
5. Propečená kuřata naporcovat a podávat s čerstvě smaženými hranolky a salátem.