

Kuře plněné Romadurem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Barniak Varení

Suroviny

podle chuti::

1 dl olej

2 ks romadur

2 ks cibule 1 -

mletý černý pepř

grilovací koření

sůl

1 ks kuře

Postup

Cibuli očistíme a nakrájíme na kostičky. Romadur také nakrájíme. Směs zalijeme trochou oleje. Přisypeme koření, osolíme a pořádně promícháme.

Kuře podle potřeby očistíme a lehce osolíme. Naplníme jej připravenou romadurovou směsí a pak kuře zašijeme.

Přeložíme kuře do pekáčku a pečeme jej běžným způsobem. Můžeme jej posypat kořením, podlít a přelít trochou másla.

Z vlastní zkušenosti ale musím doporučit dát kuře na otočný gril, sýr se postupně rozpouští a rozlévá se uvnitř kuřete.

Hotové kuře podáváme co nejdříve.