

Nadívané kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

na špičku nože mletého muškátového květu

kuřecí játra a žaludek

sůl

2 žloutky

1 kuře

2 bílky

2 lžíce sladké smetany

80 g žemlí

petrželka

sůl

80 g másla

Nádivka: 60 g másla

20 g strouhanky□□

Postup

Nádivka: Na troše másla podusíme nasekanou petrželku, nasekaná játra a žaludek. Zbytek másla utřeme se solí a žloutky, přidáme koření, vychladlá podušená játra a žaludek, na kostičky nakrájenou žemli (zvlhčenou smetanou), sníh ušlehaný z bílků, podle potřeby strouhanku a vše společně důkladně promícháme.

Kuře očistíme a nadzvedneme opatrně kůži od volete až k prsíčkům. Otvor naplníme nádivkou a zašijeme silnou bílou nití. Na pekáči rozpustíme máslo, vložíme na něj připravené osolené kuře, povrch potřeme máslem a v troubě upečeme z jedné strany dozlatova. Potom kuře obrátíme a za častého potírání máslem a podlévání vývarem nebo vodou je upečeme také z druhé strany.