

Nadívané kuře ze stach

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: prima kalendář

Suroviny

1 kuře
300 g mletého masa
2 vejce
100 ml mléka
2 lžíce strouhanky
3 stroužky česneku
sůl
oregano
50 g sádla
100 g anglické slaniny
100 g krájeného sýra
1 párek
300 g brambor
petrželka

Postup

Kuře vykostíme a připravíme plát. Mleté maso, mléko, vejce, česnek, oregano a sůl rozmixujeme a přidáme strouhanku. Touto směsí potřeme plát z kuřete a poklademe ho anglickou slaninou.

Opět potřeme masovou s,ěsí a poklademe plátky sýra, rozetřeme zbytek směsi a poklademe ji nakrájeným párkem. Zavineme a převážeme. Prudce opečeme ze všech stran a dáme péct do trouby. Podáváme s vařenými petrželkovými brambory.