

Kuře s yzopovou nádivkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Tescoma Prima vařečka - int.

Suroviny

1 Maso - kuře celé
Sůl podle chuti
Kari podle chuti
1 lžíce Máslo
1 lžíce Yzop - čerstvý
3 (nádivka) - Rohlíky
0,5 Mléko
2 Vejce
1 Yzop - listy a květy
1 Kari
Sůl podle chuti (nádivka)
1 Petržel - nať
1 Pažitka

Postup

Kuře osolíme, poprášíme kari kořením a naplníme nádivkou. Nádivka: Rohlíky nakrájíme, zalijeme mlékem, necháme vsáknout, přidáme kari koření, sůl, máslo, vejce, yzop, petrželku a pažitku. Naplněné kuře uzavřeme a pečeme na másle, zprvu přikryté. Podle potřeby podléváme vodou a přeléváme vypečenou šťávou. Když kuře změkne, sejmeme poklici a necháme ho zčervenat. Před ukončením přidáme do šťávy lžičku čerstvých (nebo špetku sušených) nakrájených listů yzopu.

Poznámka

KR-411.