

Chutné pečené kuře nadívané zeleninou.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

1 kuře asi 1kg s drůbkou
1 na hrubo nastrouhaný rohlík
100 g mrkve +
60 g celeru +
50 g petržele +
100 g květáku, nebo listu posekané kapusty
1 vejce
1 lžice rozpuštěného másla
sůl a pepř podle chuti
citronová šťáva
podle potřeby trochu strouhanky
lístky rozmarýnu na posypání

Postup

Očistíme kuře, uvaříme krk a žaludek v troše osolené vody. Syrová játra a srdíčko na jemno posekáme a vložíme do misky, přidáme na hrubo nastrouhanou housku, mrkev, celer, petržel a květák. Vmícháme vejce, máslo, obrané a posekané maso z drůbků, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Přidáme podle potřeby strouhanku, aby byla nádivka poměrně hustá.

Kuřeti zahňeme křídélka, naplníme ho nádivkou, svážeme stehýnka pomocí motouzku, osolíme a dáme do trouby péct. Podléváme vývarem z drůbků. Když je kuře ze dvou třetin upečené, obložíme ho plátky mrkve, celeru a petržele, posypeme rozmarýnem a dopékáme při občasném polévání výpekem.

Zeleninu po dopečení kuřete sejmem, pokapeme citronem a podáváme na talířích vedle porcí kuřete

Doporučená příloha:

Brambory, nebo dušená rýže.