

Kuře s vločkovou nádivkou a smaženými kuličkami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 stroužky - česnek
sůl
1 ks vejce
voda
1 ks kuře
2 lžíce kečup
mletý pepř
0,5 lžíce zelený čaj
0,5 ks sáček ovesných vloček
strouhaná houska
olej na smažení a pečení

Postup

Kvalitní zelený čaj zalijeme vroucí vodou a vločky namočíme do studené vody. Po chvíli čaj slijeme a lístky nakrájíme nadrobno. Vločky také slijeme a promícháme je s nasekaným čajem. Přidáme vejce, česnek utřený se solí, dochutíme špetkou pepře a nakonec vmícháme tolik strouhanky, aby zpočátku vznikla nepříliš tuhá hmota.

Části této hmoty naplníme osolené kuře, které vložíme do pekáče, mírně podlijeme a zprudka zapečeme v horké troubě. Pak pod pokličkou pečeme při mírné teplotě, podle potřeby podléváme vodou a přeléváme vypečenou šťávou.

Do zbylé vločkové hmoty vmícháme ještě tolik strouhané housky, aby nám vzniklo těstíčko, ze kterého budeme tvarovat malé kuličky. Ty pak osmažíme v horkém oleji ze všech stran, jako bramborové krokety. Nakonec je necháme okapat.

Kuře odkryjeme a vložíme zpět do trouhy, kde ho dopečeme dočervena. Poté kuře vyjmeme, výpek zředíme 1 lžící vody, vmícháme kečup a prohřejeme. Kuře naporcujeme, dáme na mísu, obložíme osmaženými vločkovými kuličkami a přelijeme výpekem s kečupem.

Poznámka:

Trochu náročnější a zdlouhavější recept, který má naprosto epochální výsledek.

Poznámka

Trochu náročnější a zdlouhavější recept, který má naprosto epochální výsledek.