

Ďábelské kuře s tvarůžkovou nádivkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Olomoucké syrečky, nejlépe olomoucké kostky s kmínem, dáme přes noc do mrazáku. Naopak zmražený hrách vyndáme z mrazáku do lednice. Pokud neseženeme kostky, můžeme před plněním smíchat s kmínem. Ďábelskou směs smícháme se lžící oleje a kuře (do 1,3kg) pastou dobře potřeme. Ďábelské kuře vložíme do lednice a necháme je v chladu přes noc marinovat.

Druhý den nastrouháme syrečky na středním struhadle. Nastrouhané syrečky smícháme s hrachem a naplníme jím dutiny kuřete. Kuře zašijeme nebo zpevníme jehlami, vložíme do pekáčku (s poklicí) prsy nahoru a přelijeme zbylým olejem.

Troubu předehřejeme na 160 °C. Kuře vložíme do trouby a pečeme asi 45 - 60 minut. Během pečení kuře průběžně podléváme a kontrolujeme. Asi 5 - 10 minut před dopečením sundáme víko a necháme dojít na kůrčičku.

Kuře po odstranění uzávěru dutiny břišní porcujeme mírně vychlazené.

Ďábelské kuře s tvarůžkovou nádivkou podáváme s přílohou podle fantazie. Vhodné jsou brambory, bramborová kaše nebo hranolky.

Poznámka:

Recept na kuře plněné nádivkou z olomouckých syrečků a hrášku.

Hlavní chod

Poznámka

Recept na kuře plněné nádivkou z olomouckých syrečků a hrášku.