

Nadívané pečené kvíčaly

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kvíčal nebo křepelky 8 ks
- Dlouhé plátky prorostlé slaniny 8 plátek
- Máslo 40 g
- Několik kuliček jalovce 1 lžička
- Sůl na dochucení 3 špetka
- **Na nádivku**
- Játra a srdíčka kvíčal - můžete nahradit 8 ks
- Kuřecí játra 150 g
- Srdíčka 100 g
- Telecí játra 100 g
- Sádlo 20 g
- Cibule, najemno pokrájená 1.2 ks
- Hladká mouka 40 g
- Housky 2 ks
- Větvičky petržele 4 ks
- Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení 2 špetka
- **Na bramborové omeletky**
- Hladká mouka 300 g
- Studené prolisované brambory 100 g
- Mléko 450 ml
- Vejce 2 ks
- Čerstvé droždí 20 g
- Cukr 1 lžička
- Citronová kůra 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Sůl na dochucení 1 špetka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kvíčaly důkladně očistěte, opláchněte, osušte a vytřete solí s drceným jalovcem.

V kastrůlku nahřejte sádlo, přimíchejte cibulku a osmažte ji dozlatova. Přidejte pomletá nebo jemně pokrájená srdíčka, osmažte je, podlijte naběračkou vody a duste doměkka. Přimíchejte naškrábaná játra, promíchejte a odstavte. V kastrůlku nahřejte máslo, přimíchejte mouku a připravte světlou jíšku. Odstavte, zalijte 250 ml vody, rozmíchejte a krátce provařte na hustou kaši. Vmíchejte ji k podušeným vnitřnostem, přidejte na jemné kostičky pokrájenou housku, petržel a podle chuti osolte. Nádivkou naplňte kvíčaly či křepelky, obalte je slaninou a svažte provázkem. Posadte je do pekáčku, přidejte máslo, podlijte naběračkou vody, přiklopte a dejte do trouby předehřáté na 190°C.

Po 20 minutách snižte teplotu na 150°C a za občasného podlévání pečte doměkka.

Měkké kvíčaly vyjměte a nechte na teplém místě. Výpek zaprašte moukou, promíchejte a vraťte na 10 minut do trouby. Když se mouka lehce zasmaží, vyndejte pekáček z trouby a zalijte ji hrnkem vody. Dobře rozmíchejte, přelijte do kastrůlku a důkladně stěrkou seškrábněte všechen výpek z pekáčku. Zvolna dalších 15 minut provařte a podle chuti přisolte.

Kvíčaly rozdělte na talíře, podlijte šťávou a doplňte stočenými omeletkami, překrojenými na špalíčky. Případně můžeme přidat vhodnou zeleninovou přílohu, například pečení jarní cibulky nebo podušené či usmažené houby.

Omeletky si připravte zatímco se kvíčaly pečou. Droždí rozmíchejte v hrnku s 1/3 vlažného mléka a cukrem a třemi lžícemi mouky. Zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě vzejít kvásek. Do mísy prosejte mouku, přidejte citronovou kůru a špetku soli. Ve druhé míse vmíchejte postupně do brambor zbylé mléko rozšlehané s vejci a vzešlý kvásek. Vše promíchejte na jemné těsto, zakryjte utěrkou a nechte kynout.

Z vykynutého těsta lijte malou naběračkou na jemně olejem vytřenou pánev tenkou vrstvu těsta a omelety smažte po obou stranách dozlatova. Každou omeletu hned po upečení stočte a před podáváním je pokrájejte na asi 3 cm široké špalíčky.