

Kuřecí roláda s nádivkou II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Vykoštěné kuře 1 ks
- Cibule 100 g
- Česnek 3 stroužek
- Mrkev 100 g
- Celer 100 g
- Kuřecí vývar 500 ml
- Tymián 2 snítka
- Máslo 100 g
- Sůl - dle chuti 4 špetka
- **Nádivka**
- Slanina 100 g
- Cibule 100 g
- Kuřecí játra 250 g
- Jablka 100 g
- Řapíkatý celer 100 g
- Žloutky 3 ks
- Toastový chleba usušený v troubě 300 g
- Calvados 50 ml
- Pár lístků šalvěje 5 ks
- Zelný pepř 5 g

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejprve udělejte nádivku. Na pánvi opečte na kostičky nakrájenou slaninu, přisypejte nasekanou cibuli, a když zezlátne, přidejte nakrájená játra a orestujte je. Když jsou propečená, přidejte jablka a řapíkatý celer (vše nakrájené na kostky , chvilku nechte podusit a přendejte do mísy, aby směs vychladla. Přidejte žloutky a na kostičky nakrájený chléb a vše dobře zpracujte do konzistentní hmoty. Ze směsi udělejte váleček, zabalte ho a zavažte provázkem. Na části másla opečte v pekáči nakrájenou cibuli, plátky česneku a kostky kořenové zeleniny. Na směs položte roládu a opečte ji ze všech stran, podlijte vývarem, přidejte tymián a pečte zpočátku zakrytou a pak odkrytou v troubě předehřáté na 160°C asi 1,5 hodiny. Roládu pak vyjměte a udržujte v teplem šťávu přecedte a zjemněte máslem. Během pečení si připravte přílohy.