

Hříby nadívané kuře na rožni

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- kuře 1 ks
- hříbky 4 ks
- česnek 1 stroužek
- cibule 1 ks
- bílé víno 1 dl
- kečup 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Na másle zpěníme oloupanou, na jemno nakrájenou cibuli, přidáme očištěné, na plátky nakrájené hříbky, zalijeme je vínem a asi 10 minut podusíme
2. K podušeným hříbkům vmícháme kečup, utřený česnek, směs zahustíme moukou, případně i strouhankou a hříbkovou nádivkou naplníme omyté, vně i uvnitř osolené, okmínované a olejem potřené kuře
3. To pečlivě zabalíme do alobalu a pozvolna grilujeme na otočné jehle grilu doměkka.