

Medové kuře s mandlovou nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- kuře 1 ks
- solamyl 1.2 lžička
- voda 200 ml
- med 5 lžíce
- **Nádivka**
- mléko 200 ml
- kuřecí játra 140 g
- mandle 100 g
- máslo 60 g
- vejce 3 ks
- rohlíky 3 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Starší rohlíky nakrájíme na kostičky, zakapeme mlékem, játra dobře očistíme (odblaníme) a také nakrájíme na kostičky
2. Do misky dáme změkklé máslo, nakrájená játra, vymačkáme změkklé rohlíky od přebytečného mléka, sůl, rozklepané vajíčko, na hrubo nakrájené mandle, špetku muškátového oříšku, mletý pepř, dobře zpracujeme a uděláme nádivku
3. Dobře očištěné kuře mírně osolíme zvenku i uvnitř

4. Břišní otvor naplníme připravenou nádivkou a sešijeme jej nebo spojíme masovými jehlami
5. Na pekáč dáme máslo, kuře a podlijeme trochou vody
6. V předehřáté troubě pečeme maso zakryté asi 25 minut za občasného přelévání výpekem a podlévání horké vody
7. Pak kuře odkryjeme a pečeme ještě asi 20 minut za občasného přelévání výpekem
8. Solamyl dobře rozmícháme ve studené vodě, přidáme výpek z kuřete, med a dobře prošleháme
9. Touto směsí přelijeme kuře na pekáči a ještě asi 10 minut pečeme.