

Kuře pečené s žampionovou nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- kuře 1 ks
- tuk 90 g
- **Nádivka**
- máslo 100 g
- šunka 120 g
- žampiony 150 g
- čerstvá petrželka 80 g
- vejce 3 ks
- mléko 5 lžíce

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Dobře očištěné kuře rozpůlíme a jednotlivé části mírně na povrchu i uvnitř osolíme a posypeme červenou paprikou a špetkou kmínu
2. Připravené maso rozložíme do máslem vymazaného pekáče (použijeme tak 1/3 výše uvedené hmotnosti)
3. Mírně podlijeme vodou, na porce kuřete rozložíme zbylé 2/3 másla a dáme péci, zaklopené, na 40 minut, do předem vyhřáté trouby kolem 180 °C
4. Zatím, co se nám kuře bude péci, připravíme si nádivku; rohlíky nakrájíme na menší kostičky, pokropíme je mlékem a necháme vsáknout

5. Máslo utřeme se žloutky, trochu osolíme, přidáme na menší kousky pokrájenou šunku, na plátky pokrájené, omyté žampiony, rozsekanou petrželovou nať, rozetřený česnek a zvlhčenou zemi, vše dobře promícháme, okořeníme majoránkou, mletým černým pepřem a přisolíme vegetou
6. Z bílků vyšleháme, nejlépe elektrickým ručním mixérem, sníh a lehce ho vmícháme do nádivky
7. Po 40 minutách pečení, kolem kuřete vyskládáme připravenou nádivku a kuře i s nádivkou dopečeme
8. Při pečení maso občas poléváme vypečenou šťávou a pečeme až do změknutí kuřete
9. Ke konci pečeme necháme kuře odkryté, aby jsme získali křupavou kůrčičku.

Doporučení:

- Jako příloha se skvěle hodí různě upravené brambory.

Poznámka:

- Místo petrželové natě můžeme použít listy špenátu, libečku