

Holoubátka pečená s jarní nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- holubí holoubátka 2 ks
- chleba 4 plátek
- kuřecí játra 250 g
- majoránka 1.2 lžička
- máslo 4 lžíce
- pažitka 1 lžíce
- mletý bílý pepř 1.2 lžička
- sůl 1.2 lžička
- vegeta 1 lžička
- vejce 2 ks
- voda 100 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Začneme nádivkou:

Rozpálíme páněv, na ní zpěníme máslo, přidáme nakrájenou cibulku a osmažíme do zlatova.

Na cibulku vložíme na drobno pokrájená kuřecí jatérka.

Chvilku smažíme, dáme nadroboučko nasekanou mrkev a přichutíme mletým bílým pepřem, vegetou a na konec majoránkou a pažitkou.

Nyní vezmeme ve vodě namočený a pak vyždímaný chléb a smícháme s podušenou cibulkou a

ostatními surovinami.

Přidáme vejce.

Všechno promícháme rukou, aby byla nádivka skutečně jemná.

Vezmeme dobře omytá, osušená připravená holubátka a pěkně je vyplníme nádivkou.

Přeložíme je na připravený pekáč.

Pod holoubátka dáme ještě dvě lžíce másla a dáme je péct do předehřáté trouby.

Pečeme je bříšky nahoru přikryté, aby se nevysušily. Můžeme je v případě potřeby podlít horkou vodou.

Po 40 minutách pečení při 180 C je velmi opatrně otočíme a dopečeme ještě asi 30 minut, samozřejmě podle typu trouby krásně do růžova a do křupava.

Upečená holoubátka podáváme s bramborami na cibulce a velkou zeleninovou jarní oblohou.

Tip : Jestli nemáte zrovna po ruce holoubátka a přesto byste je chtěli okusit, plakat nemusíte. Pořídte si maličká jarní kuřátka, v lepších marketech je mívají po celý rok. . Je to aspoň nějaká nahražka, nežli nic. :-)))