Kuře pečené s brambory a slaninou

Kategorie: Pokrmy

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 4

- **Kuře:**
- Kuře 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- **Nádivka:**
- Toustový chléb 4 plátek
- Slanina 70 g
- Šalotka 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Hladkoliská petrželka 1 svazek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Muškátový oříšek 0.5 špetka

Doba přípravy: 135 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte nádivku: toustové chleby rozdrobte do mísy a zakapejte je horkou vodou, šalotku

nasekejte nadrobno a slaninu pokrájejte na kostičky. Lžíci másla rozpalte v pánvi, přidejte chleba, šalotku i slaninu a opékejte asi 5 minut. Poté nechte zchladnout a přimíchejte vejce a petrželku a podle chuti osolte, opepřete a ochuťte špetkou muškátového oříšku. Kuře důkladně omyjte, osušte a pak jej hodně osolte a opepřete a to i zevnitř. Do břišní dutiny pěkně napěchujte nádivku a nohy svažte potravinářským provázkem. Položte ho doprostřed pekáče. Máslo rozpusťte v rendlíku a pak jím kuře po celé ploše potřete. Okolo rozdělte brambory a vše zasypte slaninou pokrájenou na větší kostičky. Polijte případným zbytkem másla, mírně podlijte vodou a dejte na 1,5 hodiny péct do trouby předehřáté na 180°C. V průběhu pečení podlévejte.