Jarní kuřátko pečené v solné krustě s nádivkou, podávané se čtvrtkami pažitkových brambor

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 1

- jarní kuřátko 500 g
- čerstvá pažitka 1 hrst
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- rostlinný tuk Flora Gold 50 g
- hrubá mořská sůl 0.3 kg
- plocholistá peztrželková nať 1 hrst
- brambory 200 ks
- **Nádivka**
- starší žemle 100 g
- vejce 1 ks
- muškátový oříšek 1 špetka
- sůl 1 špetka
- mléko 70 ml
- plocholistá petrželková nať 1 hrst
- bílkový sníh 1 ks
- rostlinný tuk Flora Gold 20 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z rostlinného tuku Flora Gold vytvarujeme lžící podlouhlé noky a zmrazíme. Poté obalíme v sekané petrželové nati. Takto připravený rostlinný tuk Flora Gold vložíme pod kůži očištěného kuřete. Pečící nádobu vyložíme alobalem tak, aby nám jeho okraje přesahovaly na zabalení celého kuřete.
Na dno nasypeme asi 1 cm hrubé mořské soli. Na sůl položíme nadívané kuře, kterému je nutné pečlivě zašít břišní dutinu, aby se nám sůl nedostala dovnitř. Zasypeme stejnou vrstvou soli a zabalíme do alobalu. Vložíme do vyhřáté trouby na 180 stupňů a pečeme cca 40 – 50 minut. Po upečení kuře z krusty vyjmeme a porcujeme. Podáváme s vařenými ¼ vařených brambor, které omastíme rostlinným tukem Flora Gold a promícháme s čerstvou pažitkou.
Příprava nádivky Žemle nakrájíme na kostičky a nasucho opečeme. Přidáme na kostičky nakrájenou na rostlinném tuku Flora Gold opečenou krkovičku. Poté je navlhčíme mlékem a žloutky. Ochutíme nasekanou petrželkou, solí, pepřem a opatrně vmícháme dobře vyšlehaný sníh z bílků.

Poznámka:

do nádivky - jeden bílkový sních s jednoho bílku