Plněné kuře

Kategorie: Maso

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Jarní cibulky 3 ks
- Kuře 1 ks
- Mleté krůtí maso 500 g
- Kapar 1 lžíce
- Sůl 1 ks
- Pepř 1 ks
- Citrón 1 ks
- Petržel 1 ks
- Olivový olej 1 l
- Špenát 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vykostíme kuře. Na dostatečně velký kus alobalu dáme pár plátků másla/nebo pocákáme olejem a

zlehka posolíme. Pak na něj opatrně umístíme kuře kůží dolů. Na nádivku nasekáme špenát nahrubo, na jemno petrželku a cibulku, kapary můžeme nasekat nebo nechat v celku, vše promícháme s masem a vejci, dochutíme. Jestli Vám vadí ochutnat syrovou směs, kousek si opečte na pánvi. Nádivku rozprostřeme na kuře, zabalíme do alobalu, dáme do pekáčku a pečeme cca hodinu na 160° C. Po hodině kuře vybalíme a dopečeme do zlatohněda. Jako přílohu jsem zvolila dušenou mrkev s tymiánem a petrželkou.