

Kuře pečené s nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Sůl 1 lžice
- Pepř 1 lžice
- Máslo 3 lžice
- **NÁDIVKA**
- Rohlíky 8 ks
- Plnotučné mléko 200 ml
- Vejce 4 ks
- Máslo 100 g
- Vlašské ořechy 0.5 hrnek
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvá petrželka 2 hrst
- Polníček 1 hrst
- Pečené brambory 600 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu vyhřejte na 220 °C. Na nádivku pokrájejte rohlíky na asi centimetrové kostky. Mléko

našlehejte se žloutky a máslem a směsí zalijte rohlíky. Nechte chvíli stát, teprve pak vmíchejte nasekané ořechy, česnek, petrželku a tymián. Podle chuti osolte a opepřete. Nakonec vmíchejte sníh z ušlehaných bílků. Nádivkou naplňte dobře omyté a osušené kuře – část dejte do břišní dutiny a krku a nakonec odtrhněte kůži od masa na prsou a nádivku dejte i sem. (Zbylou nádivku upečte vedle v pekáčku.) Dutinu břišní sepněte párátkem a nohy svažte provázkem k sobě. Kuře hodně osolte a opepřete a pomažte rozpuštěným máslem. Dejte do pekáčku, podlijte vodou a dejte do trouby. Po prvních 10 až 15 minutách teplotu snižte na 180 °C. Pečte 1 hodinu, přelévejte výpekem. Podávejte s polníčkem a bramborami.