

Kuře s mandlovou nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- petrželka 1 ks
- šunka 6 plátek
- mandle 50 g
- kuře 1 ks
- vejce 2 ks
- mléko 200 ml
- rohlíky 3 ks
- muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rohlíky nakrájíme a zalijeme mlékem. Žloutky oddělíme a bílky vyšleháme dotuha. Rohlíky vymačkáme, přidáme žloutky a vše dobře promícháme. Přidáme mandle, osolíme, okořeníme muškátovým květem a lehce vmícháme sníh.

Kuře vyložíme 3 plátky šunky, naplníme nádivkou a obalíme zbylou šunkou. Vše zabalíme do alobalu, dáme do pekáče, podlijeme vodou a pečeme zakryté asi hodinu. Poté alobal odstraníme a dopečeme dozlatova.