

Kuřátko s nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- rohlík starší 4 ks
- vejce 2 ks
- petrželka 1 svazek
- máslo 80 g
- sůl 1 špetka
- trocha kmín 1 ks
- máslo 1 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjeme a naporcujeme. Vložíme do většího pekáčku, osolíme, okmínujeme a poklademe plátky másla. Starší rohlíky nakrájíme na malé kousky a vložíme do misky. Máslo rozpustíme a nalijeme na rohlíky. Přidáme vejce, sůl a nadrobno pokrájenou petrželku.

Směs pořádně prohněteme a vytvoříme dva válečky, které položíme do pekáčku ke kuřeti. Během pečení kuře i nádivku podléváme a válečky několikrát otočíme, aby byly opečené a křupavé ze všech stran. Vhodnou přílohou jsou nové brambory sypané petrželkou.

Poznámka:

Petrželku v nádivce můžeme nahradit směsí různých čerstvých bylinek.