

Kuře s nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 5

- Kuře (zhruba 1,30-1,5 kg) 1 ks
- Rohlíky (den staré) 12 ks
- Vejce 10 ks
- Česnek 6 stroužek
- Cibule 2 ks
- Majoránka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Sojová omáčka 1 kapka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kuře si omyjeme a osušíme. V míse si připravíme nádivku. Rohlíky nakrájíme na kostky, přidáme vejce, česnek, cibuli, sůl, pepř, sojovou omáčku, majoránku. Vše smícháme a dochutíme dle své chuti. Doporučuji nádivku přesolit, kuře si z nádivky vezme sůl a pak je nádivka tak akorát slaná. Jakmile máme připravenou nádivku naplníme jí do kuřete. Spícháme špejlemi. Pečeme na 180 stupňů 2-2,5 hodiny.

Poznámka:

Sůl, pepř, cibuli, česnek a majoránka je uvedena pouze orientačně. Nedoporučuji se řídit množstvím, ale vlastní chutí.