

Kuře nadívané kuskusem a kaštany

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- citron 1 ks
- cibule 3 ks
- kuře 1 ks
- **nádivka**
- vývar 1.5 kelímek
- jedlé kaštany 150 g
- petrželová nať 1 hrst
- **náplň**
- kuskus 1 kelímek
- **podle chuti**
- citronová šťáva 3 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý kmín 1 ks
- mletý sušený česnek 2 lžička
- **podle potřeby**
- vývar na podlití 1 ks
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Větší kuře očistíme a ze všech stran včetně dutiny břišní osolíme. Kaštany nařízneme a v osolené vodě povaříme asi 15 minut. Ještě teplé kaštany oloupeme a nakrájíme na hrubší kousky. Kuskus nasypeme do mísy, promícháme se 2 lžícemi oleje, sušeným česnekem, osolíme a zalijeme horkým vývarem. Mísu zakryjeme a kuskus necháme nabobtnat. Cibule oloupeme a polovinu jedné cibule nakrájíme na drobné kostičky. Zbývající cibule rozkrojíme na čtvrtiny. Petrželku jemně nasekáme.

Měkký kuskus promícháme s petrželkou, kaštany a kostičkami cibule. Touto nádivkou kuře naplníme a otvor dutiny uzavřeme půlkou citronu a zajistíme jehlami.

Kuře nadívané kuskusem a kaštany vložíme do pekáčku, obložíme zbývající cibulí, plátky z druhé poloviny citronu, podlijeme vývarem a zakryté pečeme při 220 °C asi 45 - 50 minut. Během pečení kuře podléváme vývarem. Posledních 15 minut kuře dopečeme do růžova nezakryté.

Kuře nadívané kuskusem a kaštany rozdělíme na porce, obložíme cibulí, přelijeme vypečeným sosem a podáváme s čerstvou zeleninou.