

# Kuře s nádivkou a holečkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kuře (stehna) 4 ks
- Sůl 2 lžička
- Žemle namočená v mléce 2 hrnek
- Játra nastrouhaný nebo paštika 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Majoránka 2 lžička
- Kmín 2 lžička
- Máslo 2 lžíce
- Drůbeží vývar 250 ml
- **Holeček:**
- Brambory (větší) vařený ve slupce 4 ks
- Kysaný zelí 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 2 lžička
- Cibule 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Holeček: Zelí podle potřeby osolíme a dáme vařit, až částečně změkne. Cibuli pokrájíme nadrobno a na sádle osmažíme dorůžova, před dokončením přidáme prolisovaný česnek. Zelí scedíme, vařené brambory oloupeme a nastrouháme do zelí. Poté vlijeme osmaženou cibuli a vše velmi opatrně promícháme, aby nevznikla kaše.

Porce kuřete osolíme a dáme do pekáče. Namočenou žemli promícháme s játry nebo paštikou, vejci, strouhankou, prolisovaným česnekem a majoránkou a osolíme. Z vytvořené hmoty vyrobíme váleček, který vložíme do pekáče. Kuře i nádivku okmínujeme, vložíme máslo, podlijeme vodou a vývarem, překryjeme horním dílem pekáče a dusíme doměkka. Občas vše přeléváme šťávou. Před dokončením odklopíme horní část a necháme kuřátko, aby chytilo krásnou zlatavou barvu.