

Křupavé kuře potřené medem plněné rychlou nádivkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Celé kuře 1 ks
- Housky nebo rohlíky 4 ks
- Vejce 1 ks
- Mléko 4 lžíce
- Petrželka 1 hrst
- Med 1 lžíce
- Maggi Gurmánský kuřecí bujon 1 kelímek

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a osušené kuře potřeme 1 kalíškem Maggi ze všech stran i vnitřku. Dovnitř vložíme rychlou nádivku kterou získáme natrháním rohlíků nebo housky na hrubé kusy, které zalijeme mlékem, přidáme nasekanou petržel a vejce. Kuře pečeme v rozehřáté troubě na 190°C po dobu asi 45 minut. Krátce před dopečením kuře potřeme medem, Podáváme s bramborovou kaší přelitou čerstvým máslem.