

Kuřátka s cibulovou nádivkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Celá kuřata 2 ks
- Cibule 4 ks
- Drůbeží játra 120 g
- Kuskus 100 g
- Pražená dýňová semínka 40 g
- Šalvějové lístky a zelená petrželka 1 hrst
- Olivový olej 3 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřata důkladně omyjeme, osušíme a uvnitř osolíme. Na rozpáleném oleji zpěníme najemno nakrájenou cibuli, přidáme nadrobno nakrájená játra a opečeme je. Směs osolíme, opepříme, přidáme nasekané byliny, dýňová semínka a vmícháme kuskus. Směsí naplníme kuřata, nohy svážeme kuchyňským provázkem a přivážeme je k biskupu. Kuřata osolíme i na povrchu, vložíme do pekáčku a potřeme je olivovým olejem. Vložíme je do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme 80 minut dozlatova a za občasného podlévání horkou vodou a přelévání vypečenou šťávou. Nakonec do šťávy v pekáčku přidáme maso a necháme ho rozpustit.