

# Kuřecí terinka s fíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 6

- Kuře 1 ks
- Kuřecí játra 300 g
- Smetana ke šlehání 33% 1.5 dl
- Mandlové lupínky 50 g
- Listy pórku 5 ks
- Toastový chleba 4 plátek
- Čerstvé vyzrálé fíky 4 ks
- Mletá skořice 1 špetka
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Muškátový květ - dle chuti 1 špetka

**Doba přípravy:** 200 min

**Obtížnost:** Obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Kuře vykostíme, zbavíme kůže a polovinu prsou nakrájíme na hranolky. Zbylé maso a očištěná játra nakrájíme na drobné kostičky, promícháme se smetanovou a mandlovými lupínky, okořeníme a osolíme. Nakonec přidáme nastrouhaný chléb. Listy pórku spaříme 2 minuty ve vroucí vodě a zprudka zchladíme v ledové vodě. Horkou vodou omyté fíky osušíme. Formu vyložíme papírem na pečení. Dno pokryjeme mírně přes sebe položenými listy pórku, které necháme asi 5 cm přesahovat přes horní okraj formy. Naplníme ji do poloviny masovou směsí. Do středu rozložíme 3 fíky a hranolky masa a vše zakryjeme zbylou směsí. Vrch urovnáme, překryjeme pórkovými listy a pak

papírem na pečení. Naplněnou formu vložíme do pekáče tak, aby byla z poloviny ponořená, a pečeme v troubě v troubě vyhřáté na 150°C 150 minut. Z hotové terinky slijeme vypečenou šťávu, překryjeme je fólií a zatížíme. Přes noc ji necháme ztuhnout a vychladnout.

## **Poznámka:**

n