Pečené kuře nadívané a s mandlemi

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

- Kuře 1 ks
- Máslo 100 g
- Sůl 0.5 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Krájená anglická slanina 200 g
- Krájený eidam 200 g
- Jablka 4 ks
- Mandle 100 g
- Kuřecí vývar 1 hrnek

- Kuře 1 ks
- Máslo 100 g
- Sůl 0.5 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Krájená anglická slanina 200 g
- Krájený eidam 200 g
- Jablka 4 ks
- Mandle 100 g
- Kuřecí vývar 1 hrnek

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Polovinu másla rozpustíme a smícháme se solí a utřeným česnekem. Touto směsí vymažeme vnitřek omytého kuřete. Do jednotlivých plátků slaniny zabalíme po plátku sýra a pak je těsně narovnáme do dutiny připraveného kuřete. Stehýnka překřížíme a nad koncovým kloubem je pěkně svážeme režnou nití. Nadité kuře vložíme do pekáče na zbytek rozpuštěného másla, podlijeme vývarem a zvolna pod poklicí dusíme. Zbylou slaninu nakrájíme na nudličky a nasypeme na kuře. Jablka oloupeme a opatrně vykrojíme jádřince. Vzniklé dutiny naplníme oloupanými a hrubě nasekanými mandlemi. Mandle oloupeme snadno tak, že je zalijeme vodou, přivedeme k varu a necháme částečně vychladnout. Slupky se odfouknou a dají se snadno sloupnout. Jablka rozložíme kolem kuřete, které bez poklice dopečeme do zlatova a měkoučka. Podáváme s vařenými brambory, ke každé porci kuřete přiložíme jedno jablko a několik sýrových závitků upečených v kuřeti.