

Kuře s masovou nádivkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Mleté maso 500 g
- Strouhanka 5 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vejce 1 ks
- Sůl, kmín 1 ks
- Koření Adamova žebra 1 ks
- Pažitka 1 hrst
- Libeček 3 lžíce
- Petrželka 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme mleté maso, vejce, strouhanku, kmín, pikantní koření (použila jsem Adamova žebra), pokrájené bylinky a pokud je třeba ještě dosolíme. Omyté kuře nasolíme a naplníme masovou směsí. Naplněné kuře vložíme do pekáčku na nakrájené plátky cibule, posypeme kmínem, podlijeme vodou a dáme péci. Nejprve pečeme kuře přikryté pokličkou, asi po hodině odkryjeme a dopečeme dozlatava. Pokud zbyde náplň, dáme ji upéct cca půl hodiny před koncem pečení kuřete.