Kuře s houbovou nádivkou

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Chlazené kuře 1 ks
- Žampiony 250 g
- Mléko 2 dl
- Rohlíky 2 ks
- Jarní cibulky 3 ks
- Nasekaný libeček a saturejka 1 hrst
- Vejce 1 ks
- Strouhanka 2 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Mletá sladká paprika 2 lžička
- Mletá pálivá paprika 1.2 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky rozlámeme na kousky, zalijeme je mlékem a necháme rozmočit. Přidáme vejce, polovinu očištěných žampionů nakrájených na malé kousky, libeček, saturejku a najemno nakrájenou jarní cibulku, osolíme, nádivku dobře promícháme a zahustíme strouhankou.

Kuře omyjeme, osušíme a břišní dutinu naplníme nádivkou. Přes otvor přetáhneme kůži a sepneme ji

párátky nebo kuchyňskou jehlou.

Celý povrch kuřete posypeme oběma mletými paprikami smíchanými s jednou lžící soli, vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme asi 20 minut.

Pak kuře polijeme olivovým olejem podlijeme 1 dl vody, obložíme ho zbylými nakrájenými žampiony a cibulkami nakrájenými na kousky dlouhé asi 5 cm a pečeme dalších 40 minut, dokud kuře nezíská zlatavou kůrčičku.