

Hallowenské kuře s nádivkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

409 kalorií , 0 g cukrů , 18 g tuků , 11 g bílkovin

Autor: lencac

Odkaz: <https://srecepty.cz/hallowenske-kure-s-nadivkou>

Příprava

Nejdříve si připravíme nádivku. Housku nakrájíme na malé kostičky, které zvlhčíme mlékem. Přidáme na kostičky nakrájenou dýni, prolisovaný česnek, vejce, máslo, petrželku, sůl a vše dobře promícháme. Kuře si očistíme, dobře prosolíme a naplníme nádivkou. Během pečení může nádivka zvětšit svůj objem, takže nesmíme plnit nadoraz. Nakonec otvor sešijeme či sešpendlíme jehlou a kuřátko upečeme do křupava.

Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 150 g dýně
- ✓ 1 houska
- ✓ 50 ml mléka
- ✓ 1 vejce
- ✓ kousek másla
- ✓ česnek
- ✓ muškátový ořech
- ✓ sůl
- ✓ petrželová nať

Kategorie

Halloween, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Zelenina, Exotika, Zkušený kuchař, Hlavní chod