

# Kuře nadívané zelím jako kachna



Obtížnost: 

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

428 kalorií , 0 g cukrů , 28 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-nadivane-zelim-jako-kachna>

## Příprava

Nejdříve připravíme nádivku. Ze zelí vymačkáme část šťávy a ještě drobněji je pokrájíme. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, nadrobno nakrájenou slaninu, kmín, trochu pepře, nové koření, rozmačkaný česnek a nakonec špetku muškátového oříšku a hřebíčku. Hřebíčku nesmí být mnoho, neboť jinak přehluší vůni ostatního koření. Můžeme jej i vynechat. Nádivku dobře promícháme a naplníme jí kuře. Naplněné kuře posolíme a popaprikujeme. Je možné použít i kořenící sůl na pečené kuře. Naplněné kuře položíme na pekáč, podlijeme olejem (pro fajnšmekry lze místo oleje použít odpovídající množství vepřového sádla) a vodou, vydatně posypeme kmínem a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme doměkka. V průběhu pečení kuře přeléváme šťávou a obracíme. Upečené kuře rozpůlíme a vyjmeme z něj zelí. Pak je rozporcujeme, porce vložíme zpět do pekáče a necháme spolu se šťávou ještě krátce péci. Podáváme s houskovým nebo bramborovým knedlíkem. Poznámka: Zelí lze podávat nejenom zvlášť, ale můžeme je před závěrečným pečením vložit do pekáče společně s porcemi kuřete. Ty potom ještě více připomínají kachnu, šťáva

## Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 250 g kyselého zelí
- ✓ 1 střední cibule
- ✓ 100 g slaniny
- ✓ 2,5 ml oleje
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ sůl
- ✓ kmín
- ✓ sladká paprika
- ✓ pepř
- ✓ nové koření mleté
- ✓ muškátový ořech strouhaný
- ✓ roztlučný hřebíček

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

je však nakyslá a zelí mastnější.