

Kuře plněné ořechovou nádivkou s jablky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

1420 kalorií , **4 g** cukrů , **119 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-plnene-orechovou-nadivkou-s-jablky>

Příprava

Připravíme si nádivku: rohlíky a jablka nakrájíme na kostičky, ořechy nahrubo. Rohlíky namočíme v mléce, necháme je napít co nejvíce mléka, poté je vyždímáme a smícháme s vejcem, ořechy, jablkem a petrželkou. Osolíme a opepříme.

Kuře omyjeme zvenku i zevnitř. Dovnitř kuřete dáme ořechovou nádivku. Svážeme zadní nohy k sobě a tělo kuřete obalíme v plátcích slaniny. Pečeme s máslem a podlité vodou přiklopené asi hodinu na 200 °C a poté odklopené na 180 °C další hodinu.



Tip k receptu

Pokud nám nějaká nádivka zbyde, dáme ji péct ve vedlejší formě zvlášť, ale jen na 30 minut.

Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 2 rohlíky
- ✓ 1 ks vejce
- ✓ 1 ks jablka
- ✓ 50 ml polotučného mléka
- ✓ 50 g vlašských ořechů
- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ 50 g másla
- ✓ 4 lžice petrželové natě
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Labužník, Hlavní chod

