

Kuře v nádivce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

867 kalorií , **0 g** cukrů , **85 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-v-nadivce>

Příprava

Kuře rozčtvrtíme, vyjmeme kosti a naporcujeme na menší kousky. Maso lehce osolíme, opepříme, posypeme kmínem a na oleji chvíli opékáme. Ke konci přidáme ke kuřeti anglickou slaninu, nakrájenou na nudličky, lehce osmahneme a vypneme. Rohlíky nakrájíme na kostičky, v hrnku smícháme mléko se dvěma vejci a jedním žloutkem, nalijeme na rohlíky a necháme vsáknout. (Mléko dáváme podle toho, jak tvrdé rohlíky použijeme a jak nasakují). Přidáme 30 g rozpuštěného másla, muškátový květ a posekané bylinky, vše promícháme a přidáme sníh, ušlehaný ze zbylého bílku. Nádivku ještě opepříme, dosolíme a nakonec vmícháme připravené maso. Přendáme do vymazané zapékací misky a dáme do trouby, vyhřáté na 180°C. Pečme asi 35-40 minut, až povrch pěkně zčervená. Podáváme s vařeným bramborem a okurkovým salátem nebo ovocným kompotem.

Tip k receptu

Na jaře můžeme do nádivky přimíchat čerstvé mladé kopřivy nebo jiné jarní bylinky, výborný je i kerblík.

Ingredience

- 1 kuře
- 5 rohlíků
- 3 vejce
- 1/4-1/2 l mléka
- 40 g másla
- 2-3 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1/2 lžičky drceného kmínu
- 1/2 lžičky muškátového květu
- 1 lžíce libečku
- 1 lžíce petrželky
- 50 g anglické slaniny
- 1 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod

