

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, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Zelenina, Exotika, Zkušený kuchař, Hlavní chod