

Kuře se sladkou nádivkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

110 kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-se-sladkou-nadivkou>

Příprava

Sušené ovoce přelijeme 150 ml horké vody a necháme 30 minut máčet. Mezitím kuře důkladně omyjeme pod tekoucí vodou, vyjmeme játra a srdce. Kuře uvnitř posypeme 1/2 sladké papriky a naplníme odkapaným ovocem. Kuře uzavřeme párátky, vložíme na pekáč a křídla podstrčíme dovnitř. Smetanu smícháme se zbývajícím paprikou, solí a pepřem. Touto směsí kuře potřeme a dáme péct na 20 minut do předehřáté trouby na 200 °C. Potom teplotu snížíme na 150 °C a pečeme 30 minut. Poté přilijeme do pekáče 250 ml vody, přidáme máslo a pečeme dalších 10 minut. Po celou dobu pečení kuře co 15 minut potíráme směsí smetany. Kuře naporcujeme, ozdobíme kukuřicí a hráškem.

Ingredience

- 1 velké kuře
- 200 g sušeného ovoce
- 400 ml vody
- 1 lžíce másla
- pepř
- sůl
- 1 lžíce sladké papriky
- 3 lžíce sladké smetany
- drcená kukuřice na ozdobu
- hrášek na ozdobu

Kategorie

Výjimečný den, Španělská, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod