

# Kuře s nádivkou

Časová náročnost: 140 minut

## Seznam přísad

1 ks	kuře
5 ks	rohlík
4 ks	vejce
1/4 l	mléko
50 g	máslo
1 ks	cibule (do nádivky)
200 g	debrecínka nebo uzené maso
5 stroužek	česnek
1 hrst	zelené bylinky (pažitka, petrželka, mladé kopřivy)
	sůl
	pepř mletý
	strouhaný muškátový oříšek
100 g	uzené maso (pod kuře)
1 ks	cibule (pod kuře)
cca 1 l	voda



## Postup přípravy

Kuře vykostíme a omyjeme. Nádivku si připravíme následovně: Tvrdší rohlíky nakrájíme na kostičky, vejce rozšleháme s mlékem a přelijeme je přes rohlíky. Na másle si zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme uzeninu a chvíli opékáme. Poté vmícháme utřený česnek a posekané bylinky a vše smícháme s nasáklými rohlíky. Dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Touto nádivkou kuře naplníme, zašijeme a dáme do pekáčku na plátky slaniny a cibule a zalijeme dvěma hrnkami vody. Pečeme v troubě při 190 stupních Celsia asi hodinu a půl. V průběhu pečení podléváme podle potřeby vodou. Podáváme s rýží nebo bramborem.