

VELIKONOČNÍ KUŘE S NÁDIVKOU Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU

Jelikož máme na zahradě stále hromadu medvědího česneku, nezbyvá než pokračovat s těmito recepty dál. Nějaký recept na nadívané velikonoční kuře už asi určitě znáte a co se týče velikonoce je už taky celkem pozdě, ale to nic nemění na tom, že je tahle nádivka skvělá a můžete si ji udělat kdykoli, dokud budete mít čerstvý medvědí česnek po ruce.



Ingredience:

1 kuře (cca 1,5kg)
2x 1,5cm plátky másla
sůl
pepř

Na nádivku:

4 housky (1-3 dny staré)

2 vejce

100g másla

150g medvědího česneku

2 lžíce nasekané petrželky

150ml smetany ke šlehání

muškátový oříšek

sůl

pepř

máslo/přepuštěné máslo nebo olej na opečení housek

Jak na to:

1. Nakrájejte housky na 1-2cm kostičky a opražte je na pánvi s olejem nebo máslem. Pokud zvolíte máslo, nejlepší volba bude přepuštěné.
2. Vložte do velké mísy, rovnoměrně zalijte smetanou, lehce promíchněte a nechte nasát 10-15min.
3. Rozdělte bílky od žloutků. Žloutky vymixujte s rozpuštěným máslem, bílky vyšlehejte do sněhu.
4. Nakrájejte medvědí česnek na 1cm proužky.
5. K houskám teď přidejte sůl, pepř, muškátový oříšek, medvědí česnek a petrželku – lehce promíchejte (tak se lépe promíchá sůl a koření) a pak teprve utřené žloutky s máslem a sním. Rovnoměrně ale opatrně promíchejte, při necitlivém míchání by totiž vyšlehaný sníh spadnul.
6. Kuře bohatě osolte zevnitř i zvenčí a opepřete.
7. Mezi kůži a prsa vložte zespod prsty a vytvořte kapsu, do které vložíte plátky másla, na každé straně po jednom. Vnitřek kuřete naplňte nádivkou, uzavřete špejlí nebo zašijte řeznickým provázkem a položte na pánev (která může, co se týče materiálu, do trouby) nebo pekáč. Zbytek nádivky vložte do menší, separátní zapékací formy.
8. Pečte na 200°C; kuře 45-60min a nádivku cca 20min, až je krásně zlatá a napovrchu křupavá.

Důležité: Neotvírejte v průběhu pečení troubu, pokud to není nutné! Tak docílíte úžasně křupavé kůže. Pokud chcete kuře polít výpekem, udělejte to jednou a 10min před koncem.

S nádivkou si nedělejte starosti pokud vám mezitím vychladne, můžete ji po upečení kuřete opět zčerstvit v troubě zatímco kuře bude chladnout. A nebo jí jednoduše vložte do trouby 20min před koncem. Troubu můžete otevřít, ale protože jí dlouho trvá, než opět nabere tu správnou teplotu, je důležité otvírání omezit na co nejmíň.