

Kuře s mandlovou nádivkou

Ingredience

Pro 4 osoby

- 1 kuře
- 3 starší housky
- mléko — 100 ml
- slanina — 50 g
- vejce — 2
- sůl, petrželka
- 40 g loupaných mandlí
- máslo — 50 g

Postup

Housky nakrájíme na kostičky, zalijeme osoleným mlékem, přidáme vejce, nakrájenou opečenou slaninu, petrželku, nahrubo sekané mandle a promícháme. Kuře očistíme, osolíme, naplníme nádivkou a dobře uzavřeme. Vložíme do pekáče, mírně podlijeme vodou, navrch dáme vločky másla a pod pokličkou dusíme asi hodinu a půl. Průběžně poléváme výpekem. Pak odkryjeme a necháme udělat kůrčičku.