

□□□□GM Open Club: autoklub nejen pro fandy General Motors :: Kuře v nádivce□□□□□

□

Nádivka: 10 housek, vlažné mléko cca 1/2 l, 2 vejce, šunkový salám cca 20 dkg, pepř, sůl, (může být i muškátový květ nebo oříšek) kousek másla, libeček nebo pažitka, možno přidat slaninu na malinké kostičky! jinak se nádivka sype. Postup: nakrájet housky nebo rohlíky na kostičky, zalít mlékem dobře promačkat. Do toho přidat vejce, nadrobno nakrájený salám, koření, máslo a dobře promačkat rukama. Ochutnat, možno dokořenit. 1 Kg vykostěných stehen s kůží osolit, okořenit saturejkou popřípadě trochu potřít česnekem - dle chuti. Zapékací mísu nebo pekáč vytrít tukem a rozprostřít do něj nádivku, do nádivky tak napůl vmačkat stehna kůží navrch. Asi půl hodiny pečeme na 180°C přikryté (pokud není čím, tak stačí alobal), potom odkryjeme a pečeme asi 1 hodinu odkryté opět na 180°C, po půlhodině pečení potřeme maso i nádivku máslem. Příloha není třeba, pokud někdo preferuje, tak je možné k tomu udělat nějakou šťávu, například z usmažené cibulky a slaniny zaprášené moukou. Dobrou chuť přeje riwal.