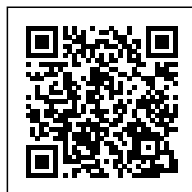




PEČENÉ KURA S PLNKOU OD HUGA





Dobre upečené kuriatko je dobrota. Upečené s plnkou je "veľká dobrota"! Len plnky je vždy málo!! Preto kura neplním, ale pečiem plnku vždy s kuraťom v tvare guľatých knedlí. Vyskúšajte a už plnku inak piecť ani nebudete.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

1 kurča

olej



soľ, mletú červenú papriku

Na plnku:

140 gramov žemlí

2 dcl mlieka

250 gramov kuracej pečene

1 strúčik cesnaku

2 vajička

trochu strúhanky

soľ, mleté čierne korenie

petržlenovú vňať

Postup:

Príprava plnky:

Žemle nakrájajte na malé kocky a zalejte teplým mliekom. Pridajte na drobné kúsky nakrájanú očistenú pečeň, 1 pretlačený strúčik cesnaku, 2 vajcia, nakrájanú petržlenovú vňať, trochu soli a korenia. Pridajte trochu strúhanky, ale len toľko aby sa dali z pripravenej hmoty tvarovať guľaté knedle. (Nič nepokazíte tým ak pridáte trošku majoránky).

Očistené kura dobre posolte, potrite olejom, položte do pekáča, podlejte malým množstvom vody a pečte v rúre pri teplote

180 stupňov cca 70 minút. Počas pečenia potierajte olejom, do ktorého zamiešajte trochu červenej mletej papriky. Zhruba v polovici pečenia ku kuraťu priložte plnku v tvare guľatých knedlí. Občas ich môžete potrieť olejom tak ako kura. Takýmto spôsobom sa plnka dobre prepečie, bude šťavnatá a na okrajoch chrumkavá! "Manam"

HOTOVO!

Podávajte s ryžou, zemiakovou kašou alebo len so zeleninovým šalátom.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo