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 vajíčka
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 posoľte, potrite olejom, položte do pekáča, podlejte malých 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