Šťavnaté pečené kuře z remosky s masovými koulemi á la nádivka

https://varimesmarcelou.cz/stavnate-pecene-kure-z-remosky-s-masovymi-koulemi-a-la-nadivka

Šťavnaté pečené kuře v remosce s masovými koulemi á la nádivka bude chutnat všem. Recept má jednu obrovskou výhodu, množství porcí znásobíte i pro větší počet strávníků. REMOSKA je velká a sama se postará o perfektní upečení.

Na přípravu 4 porcí šťavnatého kuřete s 8 masovými koulemi budeme potřebovat

Na kuře

- 2 kuřecí čtvrtky nebo celá stehna rozdělené na 4 části
- 4 plátky uzeného špeku
- Sůl
- Drcený pepř
- 2 poctivé plátky másla
- 2 dl vývaru na podlití
- Větvičku rozmarýnu rozdělenou na 4 kusy

Na masové koule

- 200 g salsiccie (je výborně ochucená)
- 5 rohlíků nakrájených na kostičky
- 3 celá vejce
- Hrst nasekané petrželky
- Sůl na doladění chuti

Způsob úpravy

- maso péct v remosce po dobu 45 minut
- k masu po 45 minutách přidáme nádivkové koule a pečeme dalších 30 minut

Postup přípravy šťavnatého kuřete pečeného v remosce s masovými koulemi

Rozdělené kuřecí čtvrtky řádně posolíme. Pod kůži každého kusu zasuneme plátek uzeného špeku. Maso vložíme do nádoby remosky a lehce každý kus posypeme drceným pepřem. K masu přidáme i nalámané kusy rozmarýnu a 2 poctivé plátky másla. Podlijeme 1 dl vývaru. Zaklopíme víko a pečeme 45 minut.



Za tuto dobu si připravíme masové koule á la nádivka. Do mísy ze střívka vytlačíme salsiccie a vidličkou je rozmělníme. K masu přidáme 3 celá rozklepnutá vajíčka a vidličkou s delšími hroty obě suroviny důkladně prošleháme. Zatím nesolíme, protože salsiccie jsou již okořeněné.

Do rozšlehané hmoty přidáme hrst nasekané petrželky a nakrájené kostičky z 5 rohlíků. Nádivku promícháme vidličkou tak, aby rohlíky byly navlhčené vajíčkem. Směs necháme minimálně 20 minut odstát.

REMOSKA je prostě geniální.

Pak směs prohněteme rukou a ochutnáme, zda je dost slaná. Pokud se nám bude hmota zdát málo slaná, dosolíme podle svých zvyklostí. Z nádivkové hmoty vytvoříme 8 koulí o průměru cca 5–6 cm.



Po uplynutí 45 minut pečení kuřecího masa remosku otevřeme, masové koule rozložíme po obvodu mísy remosky a podlijeme zbylým 1 dl vývaru. Víko remosky zaklopíme a pečeme 30 minut.



Při podávání každému položíme na talíř kus kuřete a jednu nebo dvě masové koule. Můžeme podávat jen tak nebo se sezonním salátem, nakládanou okurkou, některým z vaši oblíbených dipů či omáček. Já, protože miluji brambory, podávala jsem pečené kuře a nádivkovo-masové koule se šťouchanými bramborami obohacenými o dýni hokkaido.

