

Kuřecí kapsy plněné datlovou nádivkou



Tento recept se dobře hodí po Vánocích, kdy máme doma ještě zásobu sušených datlí a jiných dobrot, jako jsou arašidy, ořechy, šunka, slanina atd. 😊

Ingredience:

- kuřecí prsa
- sůl
- pepř
- hladká mouka

Kuřecí prsa naklepeme z obou stran, osolíme, opepříme. Připravíme si tak plátky, které budeme plnit nádivkou.

Na nádivku budeme potřebovat:

- dva až tři starší rohlíky nebo toustový chléb
- hrst arašidů
- hrst vlašských ořechů
- hrst sušených datlí
- muškátový oříšek
- slanina
- vajíčko
- červená cibule

Pečivo zvlhčíme mlékem nebo smetanou, přidáme vejce, pomleté datle a ořechy. Slaninu nakrájíme na kostičky, můžeme přidat i šunku a na cibulce osmažíme. Pak přidáme do nádivky. Utvoříme hmotu, dochutíme solí a trochou muškátového oříšku. Směs položíme na polovinu kuřecího pátku, aby se to dalo přehnout a špejlí nebo párátkem spojíme. Kapsu obalíme v hladké mouce a zlehka na pánvi opečeme z obou stran.

Pokud nám zbyde nádivka, můžeme ji dát do formiček na muffiny nebo malé zapékací misky a

podávat spolu s masem k bramborám nebo samostatně.

Vložíme do sádlem vymazané keramické zapékačské misky nebo do pekáče. Vyskládané kapsy v pekáčku polijeme smetanou a dáme péct do trouby na 180°C. Pečeme přibližně 20 min. po každé straně. Během pečení můžeme podlít troškou vody a spojit s výpečky v pekáčku.



Podáváme s různě upravenými brambory, například:

Brambory oškrabeme, nakrájíme a uvaříme – aby byly měkké, ale nerozpadaly se. Vedle na pánvi orestujeme tři červené cibule, anglickou slaninu, přidáme vařenou kořenovou zeleninu (celer, mrkev, petržel) – zeleninový vývar můžeme použít na polévku. Na pánvi prohřejeme, ochutíme (sůl, pepř, sušený libeček...) a přendáme do brambor. Přidáme lžici sádla a vše ještě za horka protřepeme (v hrnci s pokličkou).

From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/kureci_kapsy_plnene_datlovou_nadivkou

Last update: **2024/07/20 19:31**

