
Kurczak faszerowany

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1380 razy.

Kuchnia węgierska

1 kurczak

70 g główek szparagów

1 mózdżek cielęcy

1 łyżka mąki

1 bułka

40 g masła

mleko

sól

2 jaja

pieprz

70 g świeżych grzybów tłuszcz

1 pęczek zielonej pietruszki

Kurczaka dobrze oczyścić , wypatroszyć , dokładnie umyć , odciąć szyję i nadziać farszem. Farsz: oczyszczony, umyty mózdżek przetrzeć przez drobne sitko, bułkę namoczyć w mleku, wycisnąć i także przetrzeć przez drobne sitko. Na maśle przyrządzić jasną zasmażkę, dodać do niej mózdżek i przetartą przez sitko bułkę oraz drobno posiekane grzyby, następnie gotowane główki szparagów i żółtka, posolić i oprószyć pieprzem. Wszystko dobrze wymieszać i połączyć z pianą ubitą z białek. Nafaszerowanego kurczaka posolić , włożyć do brytfanny wysmarowanej tłuszczem i często polewając wodą, piec w piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD