
Kura nadziewana gotowana 50 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1211 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kura (około 2 kg)

15 dag kiełbasy

5 czerstwych kajzerek (około 20 dag)

2 jaja

2 ząbki czosnku

2 łyżki natki pietruszki

25 dag kapusty włoskiej

2 marchwie

2 kalarepki

4 kartofle

kawałek selera

1 goź dzik

6 dag masła

2 łyżki tartej bułki

mleko do namoczenia czerstwej bułki

sól i pieprz do smaku

Przepuścić przez maszynkę podróbki z kury, kiełbasę i namoczoną, a potem odcisniętą bułkę. Posiekać drobno natkę i czosnek, wymieszać ze zmieloną masą, dodając sól i pieprz oraz jaja. Nadziać tym farszem sprawioną kurę, a otwór zaszyć lub dokładnie spiąć szpilkami. Włożyć kurę, goź dzik i oczyszczone warzywa do szybkowaru, zalać wodą tak, by wszystko było nią pokryte (uwaga płynu nie może być więcej niż dwie trzecie objętości, więc szybkowar musi być duży), posolić. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 50 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać kurę, otoczoną warzywami polanymi tartą bułką zrumienioną z masłem (bułkę zrumienia się na suchej patelni i dodaje surowe masło).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD