
Kura nadziewana pieczona 50 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1276 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kura (około 2 kg)

4 dag tłuszczu (np. smalcu)

2 dag masła

woda

Nadzienie:

1,5 czerstwej kajzerki

4 dag masła

2 jaja

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

1-2 łyżki tartej bułki

podróbki z kury

sól i pieprz do smaku

mleko do namoczenia czerstwej bułki

Sprawioną i skruszałą kurę obmyć , osuszyć w ściereczce i na godzinę przed obróbką termiczną natrzeć solą. Przygotować nadzienie. namoczoną w mleku bułkę odcisnąć , zemleć w maszynce razem z wątróbką; masło utrzeć z żółtkami, połączyć ze zmieloną masą i ucierać dalej dodając zieleninę, sól i pieprz; z białek ubić sztywną pianę, dodać tartą bułkę i wszystko razem ostrożnie, ale dokładnie wymieszać . Wypełnić kurę nadzieniem (trzeba pozostawić nieco luzu), zaszyć lub spiąć dokładnie szpilkami, obrumienić na smalcu ze wszystkich stron w szybkowarze. Wlać około szklanki wody, zamknąć szybkowar i ogrzewać 50 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD