
Kurczę nadziewane 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1223 razy.

Kuchnia z szybkaru

1 kurczę (około 1 kg)

6 dag masła

5 dag innego tłuszczu

1 czerstwa kajzerka

0,5 szklanki mleka

2 jaja

3 łyżki siekanej natki pietruszki

sól i pieprz do smaku

Sprawione kurczę natrzeć solą wewnątrz i zewnątrz. Przygotować nadzienie. W tym celu zemleć w maszynce lub zmiksować namoczoną w mleku i odciśniętą bułkę, masło utrzeć z żółtkami, połączyć z bułką i natką pietruszki, posolić i popieprzyć, wymieszać ze sztywno ubitą pianą. Nadzieniem tym wypełnić luźno kurczę, zaszyć lub spiąć dokładnie szpilkami otwór. Kurczę obrumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym w szybkarze tłuszczu, wlać 0,5 szklanki wody, zamknąć szybkar. Ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD