
Kurczę nadziewane 18 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1245 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kurczę z podrobami

6 dag masła

5 dag innego tłuszczu

5 dag boczku

25 sztuk małych cebulek (najlepiej szalotek)

1 duża cebula

1,5 czerstwej kajzerki (6 dag)

10 dag kiełbasy

50 dag kartofli

sól i pieprz do smaku

woda lub mleko do namoczenia bułki

Na maśle zeszklić dużą cebulę, zemleć razem z namoczoną i potem odcisniętą bułką oraz z podróbkami i kiełbasą. Posolić, popieprzyć i wszystko razem dobrze wymieszać. Dusić na małym ogniu około 10 minut. Farszem tym wypełnić kurczę i zaszyć lub pospinać otwór, tak aby się farsz nie wydostawał. Tłuszcz rozgrzać w szybkowarze, obrumienić na nim kurczę wraz z wrzuconymi jednocześnie oczyszczonymi, ale niekrojonymi cebulkami i pokrojonym boczkiem. Włożyć do szybkowaru oczyszczone i pokrojone kartofle, posolić i wymieszać. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15-18 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podać z mizerią lub zieloną sałata.

Uwaga. Nadzienie jest smaczniejsze, jeśli przed duszeniem doda się do niego kieliszek koniaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD