
Kurczak po polsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3364 razy.

1 kurczak,

1 łyżka masła lub margaryny,

pół namoczonej bułki,

1 jajko,

1 wątróbka drobiowa,

sól,

2 łyżki tartej bułki,

2 łyżki zieleniny

Oprawionego kurczaka natrzeć solą wewnątrz i na zewnątrz dobrze wgnieść na desce. Przyrządzić farsz: tłuszcz rozetrzeć, dodając żółtko, posiekana wątróbka, zieleninę namoczoną i lekko odciśniętą bułkę, przyprawy i sztywno ubita pianę z białka wraz z tartą bułką. Lekko wymieszać farsz i napełnić nim kurczaka. Zaszyc otwór przy szyi i pod brzuchem, związać nóżki. Ułożyć kurczaka w brytfannie wysmarowanej tłuszczem, mięso posmarować z wierzchu oliwą lub świeżym olejem sojowym, podlać wodą, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 1 godzinę, często polewając sosem. Przed podaniem wyjąć nitki, pokroić kurczaka na cztery części i ułożyć na półmisku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>