
Kurczak nadziewany po polsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4210 razy.

1 kurczak,

2 łyżki masła,

sól, pieprz

NADZIENIE:

1 wątróbka z kurczaka,

1 żółtko,

1 ubite białko,

2 łyżki tartej bułki,

5 łyżek ciepłego mleka lub wody,

3 łyżki drobno pokrajanego koperku,

1 łyżka drobno pokrajanej pietruszki,

2 łyżki masła,

1/2 łyżki cukru,

sól, pieprz

Porcja dla 4 osób.

Przygotować nadzienie: wątróbkę umyć , oczyścić z żyłek i drobno posiekać . Tartą bułkę zalać 5 łyżkami ciepłego maku. W misce utrzeć żółtko z 1 łyżką masła, dodać wątróbkę, namoczoną tartą bułkę, sól, pieprz i cukier. Rozetrzeć na jednolitą masę. Następnie dodać koperek, zieloną pietruszkę ubitą pianę i delikatnie wymieszać . Kurczaka umyć , natrzeć solą wewnątrz i zewnątrz. Nadziać i zaszyć bawełnianą nitką. Posmarować masłem, posypać pieprzem, wstawić do gorącego piekarnika i piec około 1 godziny 30 minut. W czasie pieczenia odwrócić , aby się zrumienił z obu stron. Upieczonego kurczaka pokroić na ć wiartki, przełożyć na półmisek i skropić sosem z pieczenia. Podawać z mizerią, zieloną sałatą przyprawioną śmietaną i z młodymi kartoflami. Zamiast młodych kartofli można podać kartofle pieczone.