
Kura faszerowana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4526 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 kura,
200 g cieleciny posiekanej,
2-3 łyżki macy lub bulki tartej,
4 jaja gotowane,
2 jaja surowe,
2 łyżki oleju,
1/2 łyżeczki cynamonu,
1/2 łyżeczki soli i pieprzu,
2 łyżki smalcu z drobiu.

1. Kure sprawić i wmyć. Delikatnie wylamać kości udowe i skrzydełka ze stawów.

Oстрыm nożem odciąć skórkę z przyległym do niej mięsem pozostawiając większość mięsa na kościach. Kości z mięsem wyciągnąć uważnie ze skóry, mięso

oddzielić od kości. Otwór po szyi zaszyc. Skrzydełka i uda zostawić.

2. W kamionkowej misce przygotować farsz mieszając siekane mięso, mięso z kury pokrojone na małe kawałki, starta mace lub bulka tarta, sól, surowe jaja, pieprz i cynamon.

3. Skórkę z kury wypełnić farszem wkładając wewnątrz dodatkowo 3 jaja, zaszyc otwory.

4. Na dno brytfanny położyć smalec, włożyć kure. Brytfannę wstawić do gorącego piekarnika, piec ok. 1 godz. Polewać sosem, a gdy za dużo odparuje - woda.

5. Podawać pokrojona w plastry razem z kukurydzą i zieloną sałatą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 62.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)