
Kura faszerowana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4576 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 wymyć. Delikatnie wylamać kości udowe i skrzydelka 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 zaszyć. Skrzydelka 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, zaszyć 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 pokrojoną 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)