
Kurczak nadziewany groszkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2464 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

kurczak (ok. 1,5 kg),

3 łyżki masła,

sol, pieprz,

masło do posmarowania formy.

Farsz:

300 g zielonego groszku,

200 g cieleciny,

4 łyżki smietanki,

1/2 łyżeczki cukru,

sol, pieprz.

1. Sprawionego kurczaka umyc, osuszyć, natrzeć z zewnątrz i wewnątrz solą wymieszaną z pieprzem, uformować do pieczenia.

2. Przygotować farsz: cielecine oczyścić, umyc, zmielić w maszynce. W małej ilości lekko osolonej wody z cukrem ugotować groszek. Kiedy będzie już miękki,

przeciścić. Wymieszać w misce cielecine z groszkiem i łyżką masła, osolic,

doprawić pieprzem.

3. Kurczaka nadziać farszem, wypełniając wewnątrz brzucha i przestrzeń pod skórą

na piersi, po czym zaszyć otwór. Przełożyć do formy wysmarowanej masłem, polać wierzch tuszki 2 łyżkami masła i piec w piekarniku nagrzanym do temp.

200°C ok. 45 min, od czasu do czasu polewając mięso wytwarzającym się sosem.

W połowie pieczenia odwrócić, by mięso zrumieniło się z obu stron.

4. Podzielić na części, przełożyć na półmisek, polać sosem. Podawać z zieloną

sałatą i kompotem z jabłek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 72.

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