# Kurczak nadziewany groszkiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2694 razy.

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

kurczak (ok. 1,5 kg),

3 lyzki masla,

sol, pieprz,

maslo do posmarowania formy.

Farsz:

300 g zielonego groszku,

200 g cieleciny,

4 lyzki smietanki,

1/2 lyzeczki cukru,

sol, pieprz.

1. Sprawionego kurczaka umyc, osuszyc, natrzec z zewnatrz i wewnatrz sola wymieszana z pieprzem, uformowac do pieczenia.

2. Przygotowac farsz: cielecine oczyscic, umyc, zemlec w maszynce. W malej ilosci lekko osolonej wody z cukrem ugotowac groszek. Kiedy bedzie juz miekki,

przecedzic. Wymieszac w misce cielecine z groszkiem i lyzka masla, osolic,

doprawic pieprzem.

3. Kurczaka nadziac farszem, wypelniajac wnetrze brzucha i przestrzen pod skora

na piersi, po czym zaszyc otwor. Przelozyc do formy wysmarowanej maslem, polac wierzch tuszki 2 lyzkami masla i piec w piekarniku nagrzanym do temp.

200żC ok. 45 min, od czasu do czasu polewajac mieso wytwarzajacym sie sosem.

W polowie pieczenia odwrocic, by mieso zrumienilo sie z obu stron.

4. Podzielic na czesci, przelozyc na polmisek, polac sosem. Podawac z zielona

salata i kompotem z jablek.

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

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