
Kurczak nadziewany orzechami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2557 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

1 kurczak (ok. 1,5 kg),

4 łyżki masła,

sol, pieprz.

Farsz:

150 g luskanych orzechów włoskich lub 60 g migdałów,

1 jajo,

1-2 łyżki tartej bulki,

sol, pieprz.

1. Sprawionego kurczaka umyć, osuszyć. Natrzeć solą z odrobiną pieprzu z zewnątrz i wewnątrz. Odstawić.

2. Przygotować farsz: orzechy posiekać, utłuc. Przełożyć do miski, dodać przesianą tartą bułkę, wbijać jajko, posolic, przyprawić pieprzem, starannie wymieszać.

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

na pierś. Uformować do pieczenia, zaszyć otwór bawełnianą nitką, by farsz

się nie wydostał. Przełożyć kurczaka do naczynia wysmarowanego 2 łyżkami masła. Wierzch ptaka posmarować resztą masła lub obłożyć kawałkami masła. Piec

w piekarniku nagrzanym do temp. 200°C ok. godziny. Od czasu do czasu polewać

tuszkę tłuszczem z pieczenia i, w miarę potrzeby, skrapiać wodą. Po 30 min

kurczaka odwrócić, by się zrumienił z obu stron.

4. Upieczonego kurczaka podzielić na 4 porcje, polać sosem i podawać.

- Zamiast orzechów można wykorzystać do nadzienia migdały. 60 g migdałów sparzyć, zdjąć skórkę, migdały wysuszyć na patelni (bez tłuszczu), posiekać.

Dodać czerstwą (namoczona w mleku) bułkę, łyżkę masła utartego z 2 żółtkami,

sol, pieprz i łyżkę drobno pokrojonej zielonej pietruszki. Wymieszać. Białka

ubić na pianę i połączyć z masą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 76.

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