Kurczak nadziewany orzechami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2730 razy.

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

1 kurczak (ok. 1,5 kg),

4 lyzki masla,

sol, pieprz.

Farsz:

150 g luskanych orzechow wloskich lub 60 g migdalow,

1 jajo,

1-2 lyzki tartej bulki,

sol, pieprz.

1. Sprawionego kurczaka umyc, osuszyc. Natrzec sola z odrobina pieprzu z zewnatrz i wewnatrz. Odstawic.

2. Przygotowac farsz: orzechy posiekac, utluc. Przelozyc do miski, dodac przesiana tarta bulke, wbic jajo, posolic, przyprawic pieprzem, starannie wymieszac.

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

na piersi. Uformowac do pieczenia, zaszyc otwor bawelniana niyka, by farsz

sie nie wydostal. Przelozyc kurczaka do naczynia wysmarowanego 2 lyzkami masla. Wierzch ptaka posmarowac reszta masla lub oblozyc kawalkami masla. Piec

w piekarniku nagrzanym do temp. 200żC ok. godziny. Od czasu do czasu polewac

tuszke tluszczem z pieczenia i, w miare potrzeby, skrapiac woda. Po 30 min

kurczaka odwrocic, by sie zrumienil z obu stron.

4. Upieczonego kurczaka podzielic na 4 porcje, polac sosem i podawac.

- Zamiast orzechow mozna wykorzystac do nadzienia migdaly. 60 g migdalow sparzyc, zdjac skorki, migdaly wysuszyc na patelni (bez tluszczu), posiekac.

Dodac czerstwa (namoczona w mleku) bulke, lyzke masla utartego z 2 zoltkami,

sol, pieprz i lyzke drobno pokrojonej zielonej pietruszki. Wymieszac. Bialka

ubic na piane i polaczyc z masa.

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

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