
Kurczak nadziewany po polsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3403 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 kurczak (ok. 1,5 kg),

2 łyżki masła,

sol, pieprz,

masło do posmarowania formy.

Farsz:

1 watrobka z kurczaka (lub czerstwej bulki),

1 jajo,

2 łyżki tartej bulki,

5 łyżek ciepłego mleka lub przegotowanej wody,

3 łyżki pokrojonego zielonego koperku,

1 łyżka pokrojonej zielonej pietruszki,

2 łyżki masła,

1/2 łyżeczki cukru, sol, pieprz.

1. Sprawionego kurczaka umyc, osuszyć, natrzeć solą i pieprzem z zewnątrz i

wewnątrz. Odstawić na 30 min.

2. Przygotować farsz: watrobkę umyc w kilku wodach, zdjąć błonę, miąższ oczyścić z żyłek i drobno posiekać. Tartą bułkę zalać 5 łyżkami ciepłego mleka.

Wymieszać. W misce utrzeć łyżkę masła z żółtkiem, dodać watrobkę, namoczona

tartą bułkę, sol, pieprz i cukier. Rozetrzeć na jednolitą masę, dodać drobno

pokrojone: zieloną pietruszkę i koperek. Białko ubić na sztywną pianę, połączyć z farszem i delikatnie wymieszać. Farsz powinien być pulchny.

3. Kurczaka nadziać farszem. Część masy włożyć pod skórę (od piersi aż po

skrzydełka), resztą wypełnić wnętrze brzucha. Poluzować skórę nad farszem,

by nie popękała w czasie pieczenia, zaszyć otwór.

4. Posmarować kurczaka masłem. Piec ok. 1 godz 15 min w nagrzanym do temp. 200°C

piekarniku. Po 40 min odwrócić, by skóra złociła się z obu stron.

5. Kurczaka pokroić, przełożyć na polmiskę, skropić sosem. Resztę sosu podać w

sosjerce. Podawać z młodymi ziemniakami (mogą być pieczone), z mizerią lub

sałatą polaną śmietaną.

- Zamiast watrobki można dodać do nadzienia trochę namoczonej w mleku czerstwej bulki lub 1-2 łyżki ugotowanej na sypko kaszy perłowej.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 74.

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