Kurczak nadziewany po polsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3555 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 kurczak (ok. 1,5 kg),

2 lyzki masla,

sol, pieprz,

maslo do posmarowania formy.

Farsz:

1 watrobka z kurczaka (lub czerstwej bulki),

1 jajo,

2 lyzki tartej bulki,

5 lyzek cieplego mleka lub przegotowanej wody,

3 lyzki pokrojonego zielonego koperku,

1 lyzka pokrojonej zielonej pietruszki,

2 lyzki masla,

1/2 lyzeczki cukru, sol, pieprz.

1. Sprawionego kurczaka umyc, osuszyc, natrzec sola i pieprzem z zewnatrz i

wewnatrz. Odstawic na 30 min.

2. Przygotowac farsz: watrobke umyc w kilku wodach, zdjac blone, miazsz oczyscic z zylek i drobno posiekac. Tarta bulke zalac 5 lyzkami cieplego mleka.

Wymieszac. W misce utrzec lyzke masla z zoltkiem, dodac watrobke, namoczona

tarta bulke, sol, pieprz i cukier. Rozetrzec na jednolita mase, dodac drobno

pokrojone: zielona pietruszke i koperek. Bialko ubic na sztywna piane, polaczyc z farszem i delikatnie wymieszac. Farsz powinien byc pulchny.

3. Kurczaka nadziac farszem. Czesc masy wlozyc pod skore (od piersi az po

skrzydelka), reszta wypelnic wnetrze brzucha. Poluzowac skore nad farszem,

by nie popekala w czasie pieczenia, zaszyc otwor.

4. Posmarowac kurczaka maslem. Piec ok. 1 godz 15 min w nagrzanym do temp. 200ż

piekarniku. Po 40 min odwrocic, by skora zrumienila sie z obu stron.

5. Kurczaka pokroic, przelozyc na polmisek, skropic sosem. Reszte sosu podac w

sosjerce. Podawac z mlodymi kartoflami (moga byc pieczone), z mizeria lub

salata polana smietana.

- Zamiast watrobki mozna dodac do nadzienia troche namoczonej w mleku czerstwej bulki lub 1-2 lyzki ugotowanej na sypko kaszy perlowej.

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

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