
Kurczak nadziewany po transylwansku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2922 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz.

1 duzy kurczak (2 kg),

7 lyzek smalcu,

majeranek, sol.

Nadzienie:

180 g gesiej watrobki,

150 g pieczarek,

150 g wedzonego bekonu,

2 jajka ugotowane na twardo,

2 jajka surowe,

1 mala cebula,

2 male buleczki,

zielona pietruszka,

200 ml mleka,

3 lyzki masla,

sol, pieprz.

1. Kurczaka umyc, natrzec wnetrze sola i majerankiem. Watrobke i pieczarki umyc

i oczyszcic. Cebule i zielona pietruszke umyc i drobno posiekac.

2. Watrobke, grzyby i bekon pokroic w kostke. Bekon stopic, wyjac skwarki a na

tluszczu podsmażyc cebule. Dodac 1 lyzke masla, grzyby, watrobke i zielona

pietruszke. Smazyc tak dlugo, az woda wyparuje. (Watrobka powinna byc lekko

brazowa.) Ostudzic.

3. Bulki namoczyc w mleku i odcisnac. 2 jajka ugotowane na twardo, obrac i drobno posiekac. 2 surowe jajka wymieszac dobrze z 2 lyzkami masla, dodac odcisniete bulki, posiekane jajka, podsmażona watrobke z grzybami, sol i

pieprz. Nadzienie lekko wymieszac i nadziac nim kurczaka.

4. Na brytfannie ulozyc spietego lub zaszytego kurczaka, polac podgrzanym smalcem i piec w srednio nagrzanym piekarniku. Przed podaniem polac sosem. Podac

z pieczonymi kartoflami, zielonym groszkiem lub salata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 52.

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

