

---

# Kurczak w chlebie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2747 razy.

Porcja dla 8 osob.    Czas przygotow. 6 godz.

1,5 kg kurczaka,

1 marchewka,

1 cebula,

1 seler,

1 okragly chleb,

200 g kurzych watrobek,

1/2 lyzeczki sproszkowanego ziela angielskiego,

250 g orzechow wloskich, pistacjowych lub migdalow,

3 lyzki posiekanej zielonej pietruszki,

1 lyzeczka miety,

2 lyzki soku cytrynowego,

1 lyzka oliwy,

woda, sol, pieprz.

1. Z kurczaka i jarzyn ugotowac rosol. Kurczaka osaczyc, a nastepnie po usunieciu kosci i skory, posiekac.

2. Watrobki wyplukac i oczyszcic z blonek. Oliwe rozgrzac na patelni, smazyc watrobki na srednim ogniu 3-4 min., dodac pare lyzek rosolu, sol, pieprz, ziele angielskie, nastepnie doprowadzic do wrzenia. Odstawic i przetrzec przez

sito.

3. Posiekac orzechy. Przetarte watrobki wymieszac z kurczakiem, dodac orzechy,

pietruszkę, miętę i sok z cytryny. Dobrze wymieszac, spróbować i (jeśli potrzeba) poprawić solą i pieprzem. Wyróbic i dodać odrobine rosolu, jeśli masa będzie zbyt sucha.

4. Wierzch chleba odciąć i odłożyć. Wykroić miąsz, pozostawiając ścianki grubości 2 cm.

5. Wnętrze chleba skropić rosołem. Wypełnić masą z kurczaka i watrobek, przykryć wierzchem, skropić rosołem, a następnie odstawić do lodówki na 3-4

godz.

6. Chleb podawać na zimno pokrojony w plastry.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 50.

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