

---

# Kurczak w chlebie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2694 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 wymieszać, 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 rosolem. Wypełnić masą z kurczaka i watrobek, przykryć wierzchem, skropić rosolem, 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)