

# Kurczak faszerowany

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kurczak

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- kurczak - ok 1 i 1/2 kg
- masło - 2 łyżka(i)
- czerstwa bułka - 1 szt.
- mleko - 1/2 szkl.
- wątróbki drobiowe - 2 szt.
- jajka - 2 szt.
- pęczek natki -
- olej (do pieczenia) - 2 łyżka(i)
- sól pieprz -

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Kurczaka natrzeć solą od środka i z wierzchu.
- 2.** Bułkę namoczyć w mleku i odcisnąć. Zelmeć w maszynce razem z wątróbkami.
- 3.** Masło utrzeć z żółtkami. Dodać wątróbkę, posiekaną natkę i doprawić solą oraz pieprzem. Jeśli farsz jest za rzadki wsypać 1-2 łyżki bułki tartej. Ubić białka i dodać do farszu.
- 4.** Skrzydełka kurczaka założyć na grzbiet, nóżki zawiązać razem. Nałożyć luźno farsz (część włożyć pod skórę) i zaszyć. Piec 80 min w temp 200 C