

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)
- chleb - 1 szt.
- mleko - 1/2 szkl.
- wątróbki drobiowe - 2 szt.
- jajka - 2 szt.
- pieprz -
- olej (do pieczenia) - 2 łyżka(i)
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Kurczaka natrzeć solą od środka i z wierzchu.
2. Chleb namoczyć w mleku i odcisnąć. Zmieszać 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 chleba tartego. 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