

Kurczak nadziewany pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Kurczak nadziewany pieczarkami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kurczak (ok. 1,20 kg). 2 łyżeczki soli -
- trochę przyprawy myśliwskiej, 40 dag pieczarek -
- 10 dag tłuszczu, 4 ząbki czosnku -

Etapy przyrządzania:

1. Sprawionego i opłukanego kurczaka natrzeć dokładnie solą i przyprawą wewnątrz i z zewnątrz, piersi i udu naszpikować połówkami czosnku i pozostawić. Pieczarki umyć, obrać i w całości włożyć na mocno rozgrzany na patelni tłuszcz (1 łyżka), posolić i smażyć do odparowania soku.

Nałożyć pieczarki do środka tuszki kurczaka, zaszyć. Ułożyć na blaszce do pieczenia, podkładając tłuszcz i podlewać trochę wody. Wstawić do dość mocno nagrzanego piekarnika (220°C), piec ok. 1 godz., często podlewać sosem i jeśli trzeba dolewając po trochu wody. Kurczaka można upiec w folii aluminiowej, którą należy przedtem posmarować tłuszczem.

Przed dopieczeniem sprawdzić, wbijając widelec poprzez folię w udu, a gdy mięso jest miękkie odwinąć z wierzchu, tworząc łódeczkę z folii i jeszcze na 10 min. pozostawić w piekarniku, wzmacniając ogień, by się zrumieniło. Podać z ziemniakami i sałatą lub inną surówką.