

Baleron białoruski z kurczaka



MANCIA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	1,5-2 kg
koperek	1 pęczek
natka pietruszki	1 pęczek
czosnek	3 ząbki
sól	1.5-2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kurczaka dokładnie myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym. Oстрыm nożem rozcinamy skórę między pierśmi, a następnie ostrożnie ją ściągamy z reszty mięsa, uważając, aby jej nie uszkodzić (jedynie na skrzydełkach można ją odciąć). Skóra powinna być w 1 kawałku. Od kości oddzielamy mięso i kroimy na mniejszą kostkę. Można też oczyścić je zmielić, ale ja osobiście tego nie robię. Kurczaka doprawiamy solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi, wyciśniętym przez praszkę czosnkiem, posiekany koperkiem i pietruszką i odstawiamy do lodówki na ok 3 godz.

2. Wewnętrzną stronę skóry z kurczaka doprawiamy solą i pieprzem, a następnie wykładamy na nią zamarynowane mięso. Całość zwijamy jak roladę, starając się nie robić żadnych prześwitów. Tak przygotowane mięso owijamy folią spożywczą bardzo ciasno i wiążujemy sznurkiem.

3. Mięso wkładamy do dużego garnka i zalewamy go wodą. Baleron gotujemy na małym ogniu pod przykryciem, a czas zależny jest od wielkości kurczaka. Mój miał 1,6 kg i gotowałam go 1,5 godz. Po tym czasie mięso wyciągamy i wkładamy do ciasnej miski. Najlepiej obciążyć je jeszcze jakimś naczyniem.

4. Mięso odwijamy z folii dopiero wtedy, gdy całkowicie ostygnie.

SMACZNEGO :)