

Faszerowane udka z kaszą i dynią



BENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza gryczana	1 szkl
udka kurczaka	3 szt
śliwki suszone	150 g
dynia	300 g (hokkaido)
jajko	
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
natka pietruszki	2 łyżki posiekanej
masło	2 łyżki
sól i pieprz	
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
Imbir mielony Prymat	1/4 łyżeczki
Przyprawa curry orientalna Prymat	szczypta
Kurkuma mielona Prymat	szczypta
miód	1 łyżka
potrzebne akcesoria kuchenne	wykałaczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka myjemy i osuszamy. Delikatnie zdejmujemy skórę i ściągamy ją prawie do końca kości. Przy pomocy tasaka łamiemy kość w najcieńszym miejscu, końcówkę zostawiamy razem ze skórą. Mięso oddzielamy od kości i mielimy przez maszynkę (kostki możemy użyć do przygotowania wywaru na zupę).

Do zmielonego mięsa dodajemy jajko, bułkę tartą, natkę, czosnek granulowany oraz sól i pieprz do smaku- wyrabiamy na gładką masę.

Farszem wypełniamy skórki z udek, spinami wykałaczkami.

Na patelni rozgrzewamy masło i obsmażamy na nim udka z obu stron na rumiano, a potem przekładamy do naczynia żaroodpornego, przykrywamy i pieczemy przez pół godziny w temperaturze 180 *C, pod koniec pieczenia odkrywamy, żeby się skórka bardziej zarumieniła.

Kaszę gotujemy na sypko w 2 szklankach osolonej wody.

Dynię obieramy ze skórki , kroimy w dość grubą kostkę i smażymy na tym samym maśle, które pozostało po udkach.

Gdy dynia jest już miękka dodajemy suszone śliwki i miód, przyprawiamy do smaku kurkumą , curry i imbirem.

Podajemy razem z kaszą i udkami.