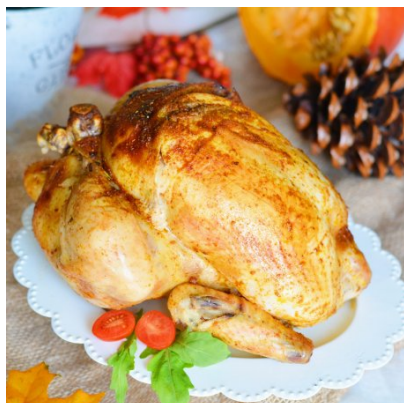


Kurczak nadziany mięsem mielonym, dynią i żurawiną



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki

| | |
|------------------------------|------------|
| kurczak | 1.9 kg |
| przyprawa do kurczaka | 2 łyżki |
| sól | 1 szczypta |
| pieprz | 1 szczypta |
| olej | 3 łyżki |

Farsz:

| | |
|-------------------------------|------------|
| mięso mielone drobiowe | 500 g |
| dynia | 200 g |
| suszona żurawina | 60 g |
| natka pietruszki | 1 pęczek |
| tarta bułka | 1 łyżka |
| jajka | 1 szt. |
| ząbek czosnku | 1 szt. |
| cebule | 1 szt. |
| sól | 1 szczypta |
| pieprz kolorowy | 1 szczypta |
| olej | 2 łyżka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kurczaka umyć, osuszyć, natrzeć olejem, oprószyć solą, pieprzem i przyprawą do kurczaka. Odstawić na około 1 godzinę, a najlepiej na całą noc.
2. Dynię obrać ze skóry, pokroić w kostkę, skropić olejem, oprószyć solą i pieprzem.
3. Farsz:
Cebulę i czosnek drobno posiekać, zeszklić na oleju i pozostawić do wystudzenia. Natkę z pietruszki drobno posiekać. Mielone mięso przełożyć do dużej miski, dodać przesmażoną cebulę z czosnkiem, posiekaną natkę z pietruszki, bułkę tartą, jajko i całość dokładnie wyrobić na jednolitą masę. Następnie dodać dynię, suszoną żurawinę, całość dokładnie wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem.
4. Kurczaka napęłnić farszem, dokładnie zaszyć i związać nogi. Gotowego kurczaka przełożyć do rękawa piersiami do góry, związać z obydwu stron, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec przez około 90-100 minut.