Kurczak nafaszerowany

CZYKI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kurczak (cały)	1,5 kg
Wątróba (z kurczaka)	30 dkg
kasza manna	2 łyżki
pietruszka zielona	1 pęczek
olej	200 ml
pieprz	
sól	
wykałaczki	
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Kurczaka myjemy, czyścimy i osuszamy. Do miski drobno kroimy umytą i wyczyszczoną wątróbkę. Do niej kroimy pietruszkę, wsypujemy kaszę mannę, 2 łyżki oleju, sól i pieprz i dokładnie mieszamy.

KROK 2 Kurczakowi obcinamy szyjkę, ale tak by skóra została, którą spinamy wykałaczkami. Faszerujemy naszego kurczaka,a otwór też spinamy wykałaczką. Dokładnie nacieramy go przyprawą i zostawiamy na noc.

KROK 3 Kurczaka układamy w żaroodpornym naczyniu, podlewamy resztą oleju i pieczemy w temp 180 stopniach, około 1,5 godz. Musimy pamiętać, aby co jakiś czas podlewać powstałym wywarem. Jeśli lubicie bardziej przypieczony, to trochę dłużej potrzymać w piekarniku.

KROK 4 Podajemy z ziemniaczkami, surówką, lub kapustką.
Smacznego