

## Kurczak pieczony nadziewany



### LIDZIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Mięso

kurczak	2 kg
sól	1 łyżka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
ząbki czosnku	3

### Nadzienie

bułka czerstwa	4 dag
mleko	do namoczenia
masło	4 dag
żółtko jaja	2
koperek	3 łyżka
sól do smaku	
pieprz	do smaku
białka	2
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżka
tłuszcz	do pieczenia

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Kurczaka umyć, osuszyć, wyluzować (najlepiej bez rozcinięcia). Sól, majeranek i rozgnieciony czosnek dokładnie rozetrzeć. Natrzeć kurczaka w środku i na zewnątrz, odstawić na co najmniej 1 godzinę.
- KROK 2 Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Koperek opłukać, posiekać. Żółtka utrzeć z masłem, dodać odcisniętą bułkę, dokładnie rozetrzeć, dodać koperek, przyprawy. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z masą, dodać bułkę tartą (nadzienie powinno mieć gęstość ciasta biszkoptowego).
- KROK 3 Kurczaka nafaszerować nadzieniem, pozostawiając miejsce do wyrośnięcia. Otwory spiąć wykałaczkami lub zaszyć. Kurczaka ułożyć grzbietem ku brytfannie, połączyć tłuszczem.
- KROK 4 Piec w 180 stopniach ok. 1,5 godziny, podlewać powstałym sosem. Sos skrapiać wodą, aby się nie przypalił. (Na dole piekarnika ustawić naczynie z wodą.)
- KROK 5 Podawać z ziemniakami i surówką.  
Przepis znajduje się na moim blogu Kuchenne rozterki początkującej blogerki <http://gorzko-gorzki.blogspot.com/>