

Kurczak z farszem z wątróbki

MARTYNKA88



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kurczak (cały)	1
Wątróba (z kurczaka)	ok 0,5 kg
cebula	2 duże
Przyprawa do kurczaka po staropolsku Prymat	co smaku
Majeranek suszony Prymat	
Kucharek przyprawa uniwersalna	
ine przyprawy	wg uznania i smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kurczaka umyć oczyścić , wątróbkę pokroić w drobną kostkę podsmażyć na rozgrzanym oleju , dodać cebulkę pokrojoną w kostkę dusić razem pod przykryciem. na koniec przyprawić. nałożyć do kurczaka , zaszyć go aby nie wyleciało.

włożyć do worka do pieczenia i piec ok 1,5 godz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

to danie podaje z pieczonymi ziemniakami i z sałatką grecką.

smacznego