

Przepis dnia, odc. 18. Kurczak faszerowany



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt. (waga 1,5 kg)
marynata	
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	1 opakowanie
olej rzepakowy	4 łyżki
Musztarda kremowa Prymat	1 łyżka
czosnek	3 ząbki (posiekane)
Farsz:	
wątróbka drobiowa	1/2 kg
jajko	3 szt.
natka pietruszki	1 pęczek
orzechy włoskie	1 łyżka (posiekanych)
masło	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
kapary całe Smak	1 łyżeczka (posiekane)
Sól ziołowa jodowana Prymat	(do smaku)
Pieprz czarny mielony Prymat	(do smaku)
chrzan żurawinowy	1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować marynatę z wymieszania wszystkich składników.
- KROK 2 Kurczaka umyć, osuszyć, natrzeć wszystkimi połączonymi składnikami marynaty i odstawić do lodówki.
- KROK 3 Wątróbkę drobno posiekać lub zmielić, żółtka jajek oddzielić od białek. Białka ubić na sztywną pianę. Żółtka utrzeć w mikserze, dodając wątróbkę, bułkę tartą, orzechy, kapary i posiekaną natkę.
- KROK 4 Do tak przygotowanej masy dodać pianę z białek, doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.
- KROK 5 Kurczaka ułożyć na desce, nadziać farszem, zszyć lub spiąć wykałaczkami. Do brytfanny wlać olej pozostały z marynowania, kurczaka natrzeć masłem i piec 1,5-2 godziny w temperaturze 180°C z włączoną funkcją termoobiegu.
- KROK 6 Tak przygotowanego kurczaka podawać z chrzanem żurawinowym.