

Kurczę pieczone, faszerowane



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tuszką kurczaka (mój miał 2,2 kg)	1
łyżeczki soli do natarcia kurczaka + 1,5 łyżeczki do farszu	1-1,5
łyżeczki czosnku granulowanego	1-2
łyżeczki suszonego tymianku	2
dkg mielonej łopatki wieprzowej	20
dkg wątróbki drobiowej	20
łyżek łuskanych ziaren słonecznika	4-5
pęczka natki pietruszki	1/2
szkl. mleka	1/3
jajko	1
łyżeczka świeżo mielonego pieprzu kolorowego	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rumiany, soczysty kurczak z pysznym, mięsnym nadzieniem...

Kurczaka myjemy, osuszamy. Odcinamy szyjkę, ale tak, żeby została skóra z szyjki. Odcinamy końcówki skrzydełek, tak 1/3. Oстрым nożem nacinaemy mięso, od środka tuszki, wokół kości - chrząstki przy kuprze. Delikatnie, najlepiej ręką wciskając palce, luzujemy mięso wokół kości żeber i usuwamy je. Wyciągamy też duże kostki, te pierwsze od piersi, ze skrzydeł. Tuszkę nacieramy wewnątrz połową soli. Suchą bułkę kruszymy, zalewamy mlekiem aby nasiąkła. Wątróbkę oczyszczamy z większych żyłek i kroimy w kostkę. W misce mieszamy mielone mięso, wątróbkę, rozmięktą bułkę, posiekaną natkę pietruszki, jajko, ziarna słonecznika. Doprawiamy solą i pieprzem. Jeśli masa jest zbyt rzadka możemy dosypać nieco bułki tartej. Powstałym farszem napełniamy kurczaka. Aby podczas pieczenia nic nam "nie uciekło" musimy otwory w kurczaku spiąć wykałaczami albo zaszyć. Spinamy albo związujemy tuszkę od strony kupra a także skórę od szyjki i końce nóżek. Tuszkę posypujemy/nacieramy z wierzchu solą, czosnkiem i tymiankiem. Skrapiamy olejem i układamy na blaszce również posmarowanej olejem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i pieczemy ok. 2 godzin, co jakiś czas podlewając niewielką ilością wody i polewając pieczone wytworzonym sosem. Po wyjęciu z piekarnika, przed podaniem, kurczak powinien odpocząć przynajmniej 10-15 min. aby podczas krojenia nie wyciekły z niego pyszne soki. Tak upieczonego kurczaka porcjujemy w/g uznania i podajemy z ulubioną surówką lub jarzynką.

