Kurczak faszerowany wątróbką

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

30 dag wątróbki drobiowej drobno posiekanej

Bułka tarta klasyczna Prymat

natka pietruszki

sól

pieprz

kurczak

masło

majeranek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka przyprawiłam solą, pieprzem, czosnkiem i papryką. Farsz połączyłam ze soba, nastepnie mało estetycznie łapskiem nadziałam kuraka bardzo dokładnie od strony kupra i szyjki. Zaszyłam kuper oraz koło szyjki zeby nie wypłynał farsz ale zostawiłam mały otwór co by kurczak nie pękł w trakcie pieczenia.
Piekłam w 180 st. ok 1 godz i 45min w przykrytej teflonowej brytfance. Po wsadzeniu do piekarnika polałam kurczaka roztopionym masłem zeby miał ładna skórke. w trakcie pieczenia polewałam sosem pare razy. Po wyjęciu poleżał sobie kuprem do gory , nastepnie rozciety i podany z farszem, sałatka i pieczonymi ziemniaczkami. Mniamusne ;)
Szkoda ze zdjecia tego nie odzwierciedlaja. W ten sam sposób można zrobić kaczke. Musze kiedyś