

Kurczak pieczony po polsku



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1,2 kg
marynata staropolska	1 szt
masło	100 g
czosnek	1 szt
jajko	1 szt
tłuste mleko	1 szkl.
wątróbki drobiowej	250 g
masło	1 łyżka
pietruszka	1 pęczek
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	do smaku
sól, pieprz	do smaku
kajzerka	1 czerstwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka natrzyj marynatą staropolską i wstaw na godz. do lodówki.
Przygotuj farsz: do mleka wrzucić wątróbkę i bułkę. Gdy bułka zmięknie, odcisnąć ją i pokruszyć. Wątróbkę drobno posiekać. Wrzucić do bułki. Dodać żółtko i masło i wymieszać.
Białko ubić na sztywną masę. Dodać do farszu razem z posiekaną natką pietruszki i dopraw.
Farszem nadzieć kurczaka i dobrze go zepnij. Ułożyć w brytfance, a po bokach ułożyć kilka kawałków masła. Z główki czosnku zetrzeć 1 cm plaster ogórka i położyć na kurczaku. Wstawić do piekarnika na ok. 15 min. przed końcem pieczenia wyjąć czosnek i nasmarować nim skórę kurczaka.