

Kurczak z ziołami



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 kg
jajko	1 sztuka
masło	2 łyżki
śmietana	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
sól	- -
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
Natka pietruszki suszona Prymat	1 łyżka
przyprawa do potraw	- -
twaróg	15 (pełnotłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyć, osuszyć, natrzeć przyprawą KUCHAREK, pieprzem i skropić sokiem z cytryny. Odstawić do lodówki na 30 min. Ser zmielić, dodać jajko, lubczyk i natkę, doprawić solą oraz pieprzem i dokładnie wymieszać. Kurczaka napełnić nadzieniem, otwór zaszyć lub spiąć. Obrumienić na maśle, przełożyć do żaroodpornego naczynia i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C. Piec 1 godz. smarując kurczaka podczas pieczenia śmietaną, Podawać ze smażonymi ziemniakami i surówką.