Aromatyczny kurczak zagrodowy faszerowany serem feta i ziołami Konrada Birka

FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak zagrodowy	1 szt
marynata	
olej rzepakowy	4 łyżki
cytryna	1 szt
Kminek mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Farsz:	
ser feta	200 g
suszone pomidory	100 g
oliwa	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
sok z jednej cytryny	
czosnek	2 ząbki
tymianek	do smaku
oregano	do smaku
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku
cebula czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Konrad Birek poleca:
Kurczaka umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i natrzeć olejem, skórką startą z jednej cytryny, kminkiem oraz papryką.
Cebulę zeszklić na oliwie, wystudzić i przełożyć do miski z serem feta. Dodać pomidory suszone, bułkę tartą, sok z cytryny, czosnek, otarty tymianek i oregano, pieprz oraz 2 łyżkami oliwy z suszonych pomidorów. Wszystko dokładnie wymieszać a otrzymaną masą nafaszerować Kurczaka Zagrodowego. Kurczaka ułożyć w naczyniu żaroodpornym, jego nogi związać sznurkiem, (piersi można obłożyć plastrami wędzonego boczku), a następnie piec około 1 godziny w piekarniku nagrzanym do 160ºC, skrapiając co jakiś powstałym w trakcie pieczenia sosem.
Aromatycznego kurczaka o rumianej i chrupiącej skórce podawać od razu (dzieląc go wcześniej na części) z pieczonymi ziemniakami i kolorowymi sałatami.