Aromatyczny kurczak zagrodowy pieczony z farszem z uda kurczaka zagrodowego z grzybami i pistacjami Konrada Birka

FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak zagrodowy	1 szt
marynata	
olej rzepakowy	3 łyżki
tymianek	1 gałązka
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz czarny	do smaku
Farsz:	
zmielone podudzia z kurczaka	300 g
cebula	1 szt
natka pietruszki	
pistacje zielone	1 garść
rodzynki	1 garść
skórka z cytryny	1 szt
ząbki czosnku	2 szt
sól	do smaku
kardamon	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Konrad Birek poleca:
Przygotować farsz: zmielone mięso przełożyć do miski i dodać do niego pokrojoną w kostkę i zeszkloną cebulę, posiekaną natkę pietruszki, rodzynki (można je wcześniej namoczyć np. w białym winie), pistacje, skórkę cytrynową oraz czosnek. Wszystko dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.
Kurczaka umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, wypełnić przygotowanym wcześniej farszem i natrzeć olejem, świeżym tymiankiem, papryką, solą oraz pieprzem.
Kurczaka ułożyć w naczyniu żaroodpornym, następnie piec około 1,5 godziny w piekarniku nagrzanym do 160ºC, skrapiając co jakiś czas powstałym w trakcie pieczenia sosem (sos można połączyć z łyżką miodu pszczelego). Na ostatnie 30 minut temperaturę podwyższyć do 180°C, tak aby skórka się zrumieniła.
Aromatycznego kurczaka o rumianej i chrupiącej skórce podawać od razu (dzieląc go wcześniej na części) z kolorowymi sałatami i sosem, który powstał w trakcie pieczenia.