Faszerowane kurze nogi

HENRYKA2

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurzych nóżek (same podudzia)	10 szt
wątróbki drobiowej	30 dag
mleko	1 szkl
jajko	2 szt
masło	10 dag
koperek	
cebula	1 szt
kajzerka	1 czerstwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nóżki wytrybować, delikatnie wyluzowując kość przez nacięcie wokół kostki na górze i na dole.Kostki można wykorzystać np. do ugotowania zupy.Każdą nóżkę natrzeć vegetą, papryką słodką i czosnkiem granulowanym, odłożyć na co najmniej 1 godź. Przygotować farsz: bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć.Wątróbki usmażyć na 1/2 masła. Na pozostałym maśle usmażyć pokrojoną w kosteczkę cebulę.Zemleć razem: wątróbkę, bułkę, cebulkę. Dodać jajka i drobno pokrojoną natkę pietruszki. Doprawić solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać. Napełniać farszem otwory w nóżkach, spiąć wykałaczkami.Ułożyć w wysmarowanej olejem brytfance, obłożyć wiórkami masła.Piec ok. 45 min. w temp.180*C SMACZNEGO!