

Pieczarkowy kurczak



ELI82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak duży	1 szt.
pieczarki	1/2 kg
żółtko jajek	1 szt.
bułka tarta pikantna	
woda	50 ml
sól, pieprz	
masło lub margaryna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyć, oczyścić, natrzeć solą, pieprzem i oregano , i pozostawić w chłodnym miejscu na 1 godzinę.

Pieczarki oczyścić , opłukać, drobno pokroić, usmażyć. Bułkę tartą połączyć z pieczarkami, żółtkiem i posiekaną natką pietruszki, doprawić do smaku solą , pieprzem. Przygotowany farsz nałożyć cienką warstwą pod skórę, a pozostały włożyć do wnętrza; związać nogi, polać kurczę masłem i piec 40 minut. Po zrumienieniu skropić wodą, później polewać wytworzonym sosem.