

Kura po podlasku



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kura	1 szt
ziemniaki	400 g
cebula	100 g
sól, pieprz	
smalec	100 (gęsi)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurę umyć, posolić wewnątrz. Ziemniaki ugotować, utłuc. Cebulę przesmażyć lekko w gęstym smalcu, wymieszać z ziemniakami, doprowadzić do smaku solą i pieprzem. Masą tą napęłnić kurę, zaszyć białą nicią, ułożyć w brytfannie i piec w piekarniku ok. 1 godziny, polewając od czasu do czasu odrobiną wody, a potem sosem powstałym z pieczenia.