Farsz otoczony kurczakiem :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

•1 kurczak	
przyprawa uniwersalna	
natka pietruszki	1/2 pęczka
wątróbka drobiowa	15 dag
pieczarki	15 dag
cebula	1 szt.
jajko	1 szt.
olej	4 łyżki
masło	2 łyżki
majonez	2 łyżki (czosnkowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyć i osuszyć kurczaka. Cebulę drobno usiekać i usmażyć na złoto na 1 łyżce oleju . Pieczarki drobno pokroić i podsmażyć na rumiano na 1 łyżce oleju . Wątróbkę usmażyć na 1 łyżce oleju . Jajko rozdzielić na żółtko i białko . Białko ubić na pianę .Zmiksować w malakserze paluszki z wątróbką i żółtkiem .Wymieszać z usmażoną cebulą , pieczarkami , natką pietruszki , 2 łyżkami masła, pianą z białka . Doprawić solą , pieprzem , majerankiem .Nadziać farszem kurczaka. Spiąć szpilkami do mięsa lub zszyć kurczaka tak by farsz nie wypadał w czasie pieczenia. Kurczaka natrzeć pastą zrobioną z 1 łyżki oliwy, papryki mielonej , curry, majeranku, pieprzu, Ziarenek smaku i majonezu .Włożyć kurczaka do rękawa do pieczenia - dobrze zamknąć . Piec w temperaturze 200 stopni przez godzinę .Wyjąć . Pociąć na porcje , tak by na każdym kawałku kurczaka była porcja farszu.