

kurczak nadziewany grzybkami



SYLWIA78

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt
cebula	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	0.5 szkl
sól, pieprz	
tymianek	
olej	
orzechy włoskie	1 łyżka
pieczarki	30 dag
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tuszkę kurczaka w środku i na zewnątrz nacieramy solą i pieprzem, posypujemy też papryką i tymiankiem. Grzybki kroimy na kawałki, a cebule kroimy w kosteczkę. Orzechy drobno siekamy. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju, wrzucamy cebulę, mieszając aż usmazi się na szklisko. Dokładamy grzyby. Smazymy kilka minut, mieszając i ściągamy z ognia. Studzimy. Dokładamy posiekane orzechy. Farsz przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, papryką i tymiankiem. Starannie mieszamy. Przygotowaną tuszkę napełniamy grzybowym farszem, otwory spinamy wykołaczkami lub zszywamy bawełnianą nitką. Układamy w naczyniu żaroodpornym. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego w temperaturze 200 stopni. Pieczemy 55-60 minut. POLECAM podawać z podsmażonymi lub pieczonymi ziemniakami.