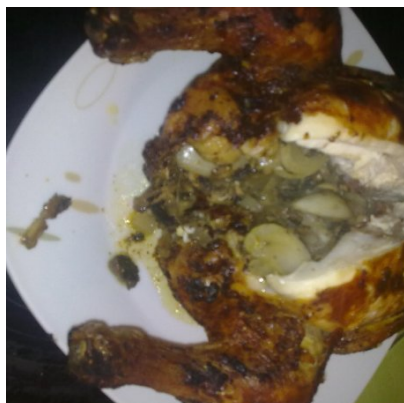


kurczak czosnkowy - faszerowany



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	1
Przyprawa curry orientalna Prymat	1
główka czosnku	1
masło	1/3 kostki
pieczarki	6 szt
cebula	3 szt
Papryka słodka mielona Prymat	1 (węgierska)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka nacieramy dokładnie przyprawami odkładamy w chłodne miejsce.

Pieczarku kroimy w pół krążki, cenule w piórka.

czosnek przepuszczamy przez praske, dodajemy masło - miksujemy na jednolitą masę.

Nacieramy kurczaka w srodku masłem, następnie nadziewamy pieczarkami z cebylą - dokładnie zaszywamy, smarujemy pozostałym masłem z czosnkiem.

Wkładamy do piekarnika nagrzanego do około 180 c w termoobiegu, pieczemy około 30 minut następnie podwyższamy temperature do 220 c i pieczemy kolejne 30 minut

Smacznego