faszerowane udko kaszą i grzybami

WIOLA333

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

20 dag mięsa mielonego	
0,5 szklanki kaszy gryczanej	
0,5 szklanki suszonych grzybów	
2 cebule	
10 DAG MARGARYNY	
przyprawa uniwersalna	do smaku
olej do smażenia	
3 liście laurowe,4 ziela angielskie	
udziec z indyka	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udziec umyć , posypać z obu stron przyprawą uniwersalną i papryką oraz pieprzem i odstawić na godzinę, w tym czasie ugotować suszone grzybki i zmielić , kaszę gryczaną podgotować na pół miekko, cebulkę drobno posiekać i usmażyć na złoto - na margarynie. Do miseczki wsypać mięso mielone, grzybki, kaszę , dodać cebulkę i przyprawić przyprawą uniwersalną i pieprzem, dokładnie wymieszać (farsz ma być lekko nadsolony) , rozłożyć udziec , do środka dać farsz , zwinąć i uformować udko, spiąć wykałaczkami lub zeszyć nitką, donaczynia żaroodpornego wlać odrobinę oleju, wsypać liście i ziele , udko po wierzchu posypać przyprawą do kurczaka , papryką .Wstawić na pół godziny do piekarnika pod przykryciem, potem wyjąć podlać odrobiną wody i piec jeszcze godzinę podlewając mięso od czasu do czasu sosem