

Rodzinny kurczak z farszem orzechowo-migdałowo-rodzynkowym



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kurczak (cały)	1 sztuka
Przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżki
masło 82%	3 łyżki
migdały prażone	2 łyżki
orzechy włoskie prażone	2 łyżki
rodzynki sułtańskie	2 łyżki
olej rzepakowy	3 łyżki
natka pietruszki	1/2 łyżeczki
miód	3 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka natrzeć na zewnątrz i w środku Przyprawą do potraw Kucharek połączoną z olejem. Orzechy, migdały i rodzynki wymieszać z masłem i posiekaną natką. Kurczaka wypełnić farszem, przełożyć do żaroodpornego naczynia i piec 1,5 godziny w temperaturze 180°C. Podawać z ulubioną sałatką.

Kucharek radzi:

1. Bakalie do nadzienia najlepiej rozdrobnić i dodatkowo wymieszać z 2 łyżkami miodu.
2. 1 łyżkę miodu możemy dodać także do oleju z Przyprawą do potraw Kucharek. Dzięki temu otrzymamy aromatyczną, lekko miodową skórę.