Kurczak faszerowany mięsem, serem i pieczarkami

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak świeży	2 kg
mięso mielone	1/2 kg
pieczarki	1/2 kg
ser żółty	250 g
jajko	2 szt
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 opak
cebula	1 szt
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
smalec	(do smażenia)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kurczaka usuwamy kości.
Cebulę smażymy na smalcu na złoty kolor, do cebuli dajemy drobno pokrojone pieczarki, dusimy, aż odparują.
Ser tarty, pieczarki, mięso, jajka oraz sól i pieprz wszystko dobrze mieszamy.
Kurczaka na 3 godz. przed pieczeniem dobrze nacieramy przyprawą.
3 jajka gotujemy na twardo.
Farszem napełniamy całego kurczaka, wkładamy na środek
farszu jajka ugotowane.
Zaszywamy napełnionego kurczaka, wkładamy do rękawa i pieczemy 1 godz 25 minut w 180 stop.
Przed końcem pieczenia rozcinamy rękaw, by nabrał kurczak koloru.