



KURCZAK PIECZONY FASZEROWANY



Kuchnia mazowiecka często kojarzy się z kuchnią warszawską, czyli bogatą, dworską i królewską. Często na wytwornych stołach królował nadziewany drób. Nasza propozycja to kurczak pieczony faszerowany nadzieniem z mięsa, natki pietruszki oraz żurawiny. Doskonała potrawa na uroczysty obiad

- kurczak 1,5 kg
- udko z kurczaka 1 kg
- śmietana 18% 0,15 kg
- natka pietruszki 1 pęczek
- żurawina 0,001 kg
- sól 0,01 kg
- pieprz 0,01 kg
- olej rzepakowy 50 ml



Kurczaka trzeba wyluzować z kości, przyprawić.

Przygotować farsz: mięso mielone, pietruszka, śmietana, żurawina, sól i pieprz. Nałożyć farsz do środka kurczaka i zszyć go np. wykałaczkami. Przyprawić i upiec w piecu o temp. 130 stopni ok. 1,5 godziny.