Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Kura pieczona nadziewana

Podawać z ziemniakami i sezonową surówką, gotowanymi warzywami z masłem lub kompotem z borówek smażonych.

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- żółtka, 2 szt.
- mleko, 3 łyżk.
- margaryna, 4 dag
- czerstwa bułka, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- kura, 1 szt.
- posiekany koper, 3 łyżk.
- białka, 2 szt.
- bułka tarta , 2 łyżk.
- tłuszcz, 5 dag

Sposób przygotowania:

Kurę sprawić na 2—3 dni przed pieczeniem, aby dobrze skruszała; ściąć zbędny tłuszcz z wnętrza jamy brzusznej. Kurę opłukać, osaczyć, namoczyć w wodzie, wyjąć, odcisnąć, natrzeć solą i pozostawić czas jakiś, aby przeszła solą. Bułkę namoczyć, odcisnąć z mleka, rozetrzeć. Koperek opłukać, posiekać. Utrzeć żółtka z masłem, dodać bułkę, dokładnie rozetrzeć, dodać koperek, przyprawy i soli do smaku. Ubić pianę, wymieszać z masą, dodać bułkę tartą (nadzienie ma mieć gęstość ciasta biszkoptowego). Kurę nałożyć nadzieniem, pozostawiając mu miejsce na wyrośnięcie, zaszyć grubą igłą z nitką, posolić i przygotować do pieczenia spinając sznurkiem. Rozgrzać tłuszcz, włożyć kurę na gorący tłuszcz grzbietem ku brytfannie, powierzchnię mięsa oblać tłuszczem. Kurę wstawić do miernie gorącego piekarnika i upiec, podlewając sosem spod kury. Sos skraplać wodą, aby się nie przypalił. Gdy kura zrumieni się, przykryć ją, upiec do miękkości, uważając, aby sos nie przypalił się (skraplać wodą). Piec ok. l—1.5 godziny. Miękką kurę pokrajać na części, złożyć na półmisku w całość, przybrać.