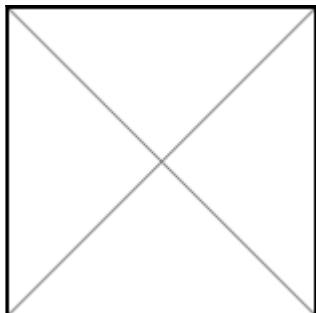




Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Kurczak po polsku

Jako tradycyjny dodatek podaje się młode ziemniaki z mizerią.

Składniki:

- kurczak, 1 szt.
- serce, 1 szt.
- wątróbka kurza, 1 szt.
- czerstwa bułka, 1 szt.
- masło, 4 dag
- jajka, 1 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- sól spożywcza, 2 g

Sposób przygotowania:

Kurczaka natrzeć wewnątrz i z zewnątrz solą i przetrzymać przez godzinę w chłodnym miejscu, Utrzeć w misce łyżkę masła z żółtkiem, dodać namoczoną w mleku i odcisniętą bułkę, rozdrobnione na miazgę surową wątróbkę i serce oraz posiekaną zieloną pietruszkę. Farsz posolić, dobrze wyrobić i lekko wymieszać z białkiem ubitym na sztywno. Nadziać kurczaka i zaszyć otwór. Przed wstawieniem do gorącego piekarnika posmarować tuskę stopionym masłem. Gdy zacznie się rumienić, skraplać ją od czasu do czasu łyżką zimnej wody (średni kurczak piecze się 40—50 min.), Po upieczeniu kurczaka przepołować ostrym nożem i ułożyć na półmisku. Sos podać osobno.

