



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Kurczę po polsku

Podawać z mizerią lub sałatą.

idealne dla dzieci

na Wielkanoc

Składniki:

- kura, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- czerstwa bułka, 5 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- wątróbka kurza, 1 szt.
- jajka, 1 szt.
- posiekany koper, 2 łyżk.
- masło, 4 dag

Sposób przygotowania:

Kurczę posolić wewnątrz i z zewnątrz. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć i zemleć wraz z wątróbką. Do zmielonej masy dodać żółtko, łyżeczkę masła, koperek i sól. Utrzeć nadzienie, połączyć z ubitą pianą z białka. Napęlnić kurczę nadzieniem i zaszyć otwór lub przewiązać tuskę na krzyż cienkim sznurkiem sparzonym wrzątkiem. Kurczę ułożyć w naczyniu do pieczenia, obłożyć je masłem lub margaryną i umieścić w nagrzanym piekarniku. Upiec na złoty kolor, polewając stopionym tłuszczem i wodą. Obok kurczęcia można ułożyć ziemniaki, które upieką się jednocześnie.

