



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Drób nadziewany bułką

Naprawdę oryginalna potrawa

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- kurczak, 1 kg
- tłuszcz, 30 g
- sól, 1 szczypta
- przyprawy, 1 szczypta
- bułka , 1 szt.

Sposób przygotowania:

Zrobić farsz. Oczyszczonego kurczaka opłukać, natrzeć solą i przyprawami, wypełnić farszem, zaszyć lub spiąć wykałaczkami. Włożyć do brytwanki lub naczynia ogniotrwałego, obłożyć plasterami słoniny lub kawałkami margaryny, wstawić dogorącego piekarnika. Piec początkowo na bardzo silnym ogniu(ok. 220°C) przez 10–15 min., następnie zmniejszyć płomień i dopiec, polewając w miarę potrzeby sosem.

