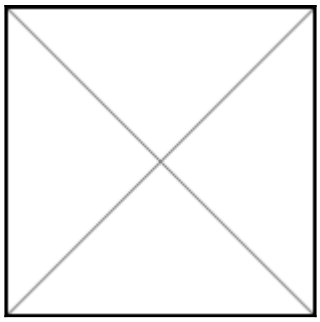

Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Kurczęta po polsku

Podawać z młodymi ziemniakami z koperkiem i mizerią, zieloną sałatą ze śmietaną lub sałatką pomidorową.

Składniki:

- tłuszcz, 4 dag
- białka, 3 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- posiekany koper, 4 łyżk.
- bułka tarta , 1 łyżk.
- żółtka, 3 szt.
- masło, 10 dag
- mleko, 3 łyżk.
- czerstwa bułka, 10 dag
- kurczęta, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Kurczęta oskubać zanim ostygną. Wytrzeć otrębami, opłukać starannie. Odjąć nóżki, głowę, przeciąć w poprzek jamę brzuszną u dołu, wyjąćwnętrzności, oddzielić wątróbkę i żołądek. Kurczęta nasolić na godzinę przedpieczeniem. Sporządzić nadzienie: namoczyć bułkę w mleku, wycisnąć. Zemleć wątróbkę i bułkę. Utrzeć masło dodając po jednym żółtku, dodać wątróbkę wraz z bułką, rozetrzeć, dodać soli, pieprzu i dużo zielonego koperku. Ubić pianę, wymieszać z nadzieniem; jeżeli trzeba, dodać tartą bułkę (gęstość ciasta biszkoptowego). Nadzieniem tym nadziać kurczęta, zaszyć. Skrzydełka wykręcić, założyć na grzbiet, nóżki podciągnąć w górę, nadciąć nieco skórę brzucha z każdego boku, założyć nóżki za skórę, opuścić je do normalnego położenia. W brytfannie rozgrzać tłuszcz z masłem, kurczęta ułożyć ciasno jedne koło drugich i polać tłuszczem, wstawić do dobrze ogrzanego piekarnika. Piec 3/4—l godziny polewając sosem, sos skraplać wodą. Po upieczeniu przekrajać kurczęta na pół, złożyć w całość na długim półmisku, oblać częścią sosu, resztę podać w sosjerce. Półmisek przybrać zieloną sałatą.