

Kurczak z nadzieniem orzechowym

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Kurczak z nadzieniem orzechowym

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kurczak (1,5 kg), sól, sok z połowy cytryny -
- 1 łyżeczka mielonego jałowca i gałki muszkatołowej; -
- na farsz: 2 jajka, 15 dag masła (ewentualnie roślinnego) -
- 5 dag zmielonych orzechów, 2 czubate łyżki tartej bułki, -
- trochę startej gałki muszkatołowej -
- sól, 10 dag masła do pieczenia, -
- 1 łyżka oliwy lub oleju słonecznikowego -

Etapy przyrządzania:

1. Sprawionego kurczaka wypłukać (mrożonego całkowicie rozmrozić), odciąć u samej nasady szyjkę, pozostawiając skórę, posolić, skropić sokiem z cytryny, natrzeć jałowcem z gałką i odstawić. Zapalić piekarnik, nagrzewając do 220°C, czyli trochę więcej niż średnio. Przyrządzić farsz: w makutrze ucierać masło, dodając po jednym żółtku (białka składać na miskę) i jeśli mamy posiekaną wątróbkę. Następnie ubić sztywną pianę z białek, dodać ją razem z tartą bułką i orzechami do masy, posolić i przyprawić do smaku startą gałką. Dokładnie, ale lekko wymieszać. Nałożyć nadzienie do środka tuszki kurczaka, zaszyć, nóżki związać.

Ułożyć w brytfannie lub na blaszce, podkładając masło, posmarować z wierzchu oliwą, wstawić do piekarnika i piec nie otwierając drzwiczek przez 15 min. Następnie podlać trochę wody, połać mięso tłuszczem i piec dalsze 45 min. polewając co 10 min. wytworzonym sosem.