



przepisy.pl

Faszerowana perliczka z żurawinowymi jabłuszkami



Składniki:

- perliczka - 1 sztuka
- boczek - plasterki - 5 sztuk
- pieprz
- podroby z perliczki (żołądek, serce, wątróbka) - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- boczek pokrojony w kostkę - 50 gramów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- smalec wytopiony ze słoniny - 40 gramów
- jabłka - 4 sztuki
- żurawina - 80 gramów
- masło klarowane - 2 łyżeczki
- miód - 2 łyżeczki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 3 łyżeczki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 3 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie perliczki - etap I: Perliczkę dokładnie umyć (usunąć pozostałości piórek), osuszyć. Natrzeć Delikatem i pieprzem (z wewnątrz i zewnątrz) Wytopić ok 40g smalcu - 20g zmieszać z 1,5 skruszonej mini kostki czosnkowej - dokładnie natrzeć perliczkę. Obrócić ptaka, powtórzyć czynność z drugą częścią smalcu i mini kostką. Zawinąć w folię, odstawić do lodówki (najlepiej na 24h)
2. Farsz: Cebulkę posiekać, podsmażyć wraz z boczkiem. Dodać pokrojone podroby, pieczarki i przyprawy - chwilę poddusić. Doprawić do smaku.
3. Jabłuszka: Jabłuszka umyć, odciąć czubek, wydrążyć ogryzek. Wsypać na dno nieco bułki tartej (własnej roboty) lub skruszonego mięszu chleba. Do każdego jabłka wsypać 20g suszonej żurawiny, dodać 1/2 łyżeczki klarowanego masła. Przykryć jabłuszkową 'czapeczką'. (będziemy piec w piekarniku przez 25min.; 5 min. przed końcem pieczenia polejemy odrobina miodu)
4. Przygotowanie perliczki - etap II: Ptaka nafaszerować, zaszyć lub dokładnie spiąć otwór metalowymi wykałaczkami. Związać nóżki, obłożyć plasterkami boczku, obwiązać. Ułożyć na brytfance: Piec w piekarniku nagrzanym do 210°C przez 45min. polewając gorącym tłuszczem spod ptaka. Następnie zmniejszyć temperaturę do 180°C - piec ok. 20min. (nadal podlewając tłuszczem). Po tym czasie ściągnąć boczek, wstawić do piekarnika jabłka na drugiej brytfance - piec 25min. [nadal podlewając ptaszysko] [5 min. przed upływem czasu polać każde jabłko 1/2 łyżeczki miodu] Perliczka powinna być

mięciutka i soczysta z chrupiącą skórką. Podać z upieczonymi jabłuskami. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl